Ergänzungsb... zu Lucas und Oberdieck's Illustriertes Handbuch ...

Wilhelm Lauche, Deutscher Pomologen-Verein

I. Aepfel No. 690 bis 839.
II. Birnen No. 763 bis 912.
III. Kirschen No. 233 bis 235.
IV. Pflaumen No. 281 bis 289.
V. Aprikosen No. 1 bis 35.
VI. Pfirsiche No. 89 bis 108.

Lauche's
Erster Ergänzungsband
zu
Lucas und Oberdieck's
Illustrirtes
Handbuch der Obstkunde.

Herausgegeben im Auftrage des

Deutschen Pomologen-Vereins.



Mit 367 Durchschnittszeichnungen.

Berlin.
Verlag von Paul Parey.
Verlagshandlung für Landwirthschaft, Gartenbau und Forstwesen
1883.

Vorwort.

Verfasser und Verleger der **Deutschen Pomologie***) sind vom Geschäftsführer des deutschen Pomologen-Vereins, dem Garten-Inspektor Koch in Braunschweig, von einer nicht unbedeutenden Anzahl von Freunden genannten Werkes, sowie von Mitgliedern des deutschen Pomologen-Vereins vielfach ersucht worden, einen Ergänzungsband zum **Illustrirten Handbuch der Obstkunde** herauszugeben.

Zur klaren Erkenntniß der Sachlage dürfte eine Mittheilung über die Entstehung, den Fortgang und die Bedeutung letzteren Werkes von besonderem Interesse sein. Im Jahre 1853 fand die erste allgemeine Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Naumburg statt. Vier Jahre später war der Verein bereits soweit erstarkt, daß er zu Gotha die Herausgabe eines vollständigen, dem zeitigen Stande der Wissenschaft entsprechenden, Handbuches der Obstkunde beschließen konnte, um den deutschen Obstbau zu heben und in Blüthe zu bringen und Sortenkenntniß, das Fundament eines rationellen Obstbaues, zu fördern. Im Jahre 1859 erschien die erste Lieferung des ersehnten Werkes, betitelt: Illustrirtes Handbuch der Obstkunde. Im folgenden Jahre constituirte sich zu Berlin aus den bisherigen freien Versammlungen der deutsche Pomologen-Verein.

Kein deutscher Pomologe war auf die Herausgabe eines so umfassenden Werkes vorbereitet, dessen Ausarbeitung ohne pomologische Gärten und Sammlungen, ohne jahrelang vorangegangene Untersuchungen und Beobachtungen, ein wirkliches Wagniß war. Die meisten Beschreibungen

*) Deutsche Pomologie, chromolithographische Abbildung, Beschreibung und Culturanweisung der empfehlenswerthesten Sorten Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche und Weintrauben. Nach den Ermittelungen des Deutschen Pomologen-Vereins herausgegeben von W. Lauche, Kgl. Garten-Inspector, Lehrer des Gartenbaues an der Königl. Gärtner-Lehranstalt in Potsdam. 200 Farbendrucktafeln nebst Text. (Berlin, Verlag von Paul Parey). Preis 100 M. In 4 Halblederbände gebunden Preis 112 M.

des Handbuches fertigten Oberdieck und Jahn an; beide Männer konnten nur das beobachten und beschreiben, was sie selbst besaßen, ihr Forschungsfeld war daher ein begrenztes. Die Pfirsiche mußten dem Jardinier fruitier du Muséum von Decaisne entlehnt werden; die Auswahl konnte deshalb kaum eine glückliche und zweckmäßige sein. Aprikosen und Wein blieben ganz unberücksichtigt. Das Beerenobst fand an Maurer seinen Bearbeiter.

Das Handbuch erlangte mit jedem weiteren Bande größere Brauchbarkeit und wird jetzt mit Recht als das beste derartige in Deutschland erschienene Werk betrachtet. Sicherlich ist es das einzige Werk, welches dem heimischen Pomologen bei seinen Anpflanzungen sicheren Anhalt zu geben vermag.

Die Theilnahme für das Handbuch war Anfangs eine sehr rege; die ganze Auflage von 1200 Exemplaren wurde vergriffen. Später ließ die Begeisterung nach, ja die Edirung der letzten fünf Lieferungen konnte nur durch eine Subvention aus der Kasse des deutschen Pomologen-Vereins ermöglicht werden. Nachdem 23 Lieferungen erschienen waren, ruhte einige Jahre die Fortsetzung des Werkes, bis in der General-Versammlung zu Potsdam, im Jahre 1877, Dr. Lucas den Antrag stellte, der Verein wolle die Fortsetzung des Illustrirten Handbuches beschließen und dazu die Mittel bewilligen, da die Fortsetzung des Werkes Ehrensache des Vereins sei. Dieser Antrag wurde einstimmig angenommen und der greise Oberdieck mit der Herausgabe einer neuen Lieferung betraut.

Aber die Anzucht neuer Sorten ruht nicht; die Obstzüchter sind rastlos thätig, bessere, feinere und edlere Früchte zu erzielen: also kann auch die Pomologie nimmer abschließen; sie muß vielmehr stets der Praxis Schritt für Schritt folgen, die Neuzüchtungen prüfen, beobachten, vergleichen, annehmen oder verwerfen.

Es sind nun in den letzten Jahren eine Menge neuer Obstsorten gezogen und ältere bekannt und verbreitet worden, die man, obgleich sie alle Beachtung verdienen, vergeblich im Illustrirten Handbuch suchen wird. Wie unangenehm vergebliches Nachschlagen berührt, weiß jeder, der sich mit Pomologie beschäftigt hat.

Die Herausgeber und Bearbeiter des Illustrirten Handbuches, Oberdieck, Jahn, Lucas, von Flotow, Schmidt und andere sind bereits verstorben und ihre mit vieler Mühe und bedeutenden Kosten angepflanzten Sortimente größtenteils verschwunden. Es ist daher leicht erklärlich, daß das obstziehende und bauende Publikum sich an mich, den Herausgeber der Deutschen Pomologie, wendet.

Seit etwa 25 Jahren habe ich, anfangs in meiner eigenen Gärtnerei, später in den mir anvertrauten Anlagen der Königlichen Gärtner-Lehranstalt, alle bekannten und alle neu eingeführten, irgend zu erlangenden Obstvarietäten angeschafft und in den verschiedensten Formen, nicht auf Sortenbäume veredelt, angepflanzt, die erzielten Früchte auf pomologischen Ausstellungen verglichen, die Fachliteratur von Leroy, Mas, Hogg, Warder, Thomas u. s. w. zu Rathe gezogen und mit gleichgesinnten Pomologen, wie Medicinalrath Dr. Engelbrecht und Garten-Inspector Koch zu Braunschweig, Inspector Palandt zu Hildesheim, Obergärtner R. Lauche in Abtnaundorf bei Leipzig, General-Consul von Ladé in Geisenheim, Garten-Director Goethe in Geisenheim, Baumschulenbesitzer Rosenthal in Wien, Baumschulenbesitzer Müllerklein in Carlstadt am Main, Garten-Inspector Lämmerhirt in Dresden, Baumschulenbesitzer Gaucher in Stuttgart, Rechtsanwalt Mohr in Rudolstadt, Oberlehrer Hesselmann in Witzhelden u. a m. meine Beobachtungen ausgetauscht und dann, so vorbereitet, Tausende von Beschreibungen, Durchschnittszeichnungen und Abbildungen angefertigt. Ein reiches Untersuchungsmaterial lieferten auch die mir zur Verfügung gestellten Sortimente nebst eingereichten Listen der Potsdamer Ausstellung. Es war mir daher nicht unwillkommen, als das Ersuchen um Herausgabe eines Ergänzungsbandes zum Illustrirten Handbuche an mich herantrat.

Ein Sortiment, passend für alle örtlichen und klimatischen Verhältnisse, kann ich nicht zusammenstellen; die eine oder die andere Sorte wird sicherlich stets nur unter besonderen Verhältnissen gedeihen. Wer die Bodenverhältnisse seines Ortes, Klima, Witterung u. s. w. studirt hat und kennt, dem wird es leicht werden, aus der vorliegenden Sammlung die für seine Besitzung passenden Sorten heraus zu suchen; bei wem die obige

Voraussetzung fehlt, dem wird kein Buch der Welt Rath ertheilen und ihn vor Mißgriffen schützen können.

Nicht unbeachtet darf es auch gelassen werden, daß über den Werth einzelner Sorten für diese oder jene Gegend die Forschungen noch lange nicht abgeschlossen sind; es konnten daher nur solche Sorten berücksichtigt werden, die hier gezogen und beobachtet wurden.

Daß das Illustrirte Handbuch der Obstkunde segensreich gewirkt hat, wird Niemandem entgangen sein, der mit Aufmerksamkeit der Entwickelung des Obstbaues gefolgt ist und die Ausstellungen und den Obstmarkt besucht hat.

Und wenn es mir gelungen sein sollte, das Werk meiner großen Vorgänger in ihrem Geiste fortzusetzen, wenn es mir vergönnt sein sollte, den deutschen Obstbau, wie jene, auf eine höhere Stufe emporzuheben, so hat das vorliegende Buch, welches ohne Subvention des deutschen Pomologen-Vereins erscheint, seinen Zweck, für den ich es bestimmt habe, erreicht.

Es gedeihe allezeit der deutsche Obstbau!

Königliche Gärtner-Lehranstalt, Potsdam, Neujahr 1883.

W. Lauche.

Inhalt.

Die Hauptnamen der beschriebenen Sorten sind durch größeren, die Synonyma durch kleineren Druck bezeichnet.

I. Aepfel.

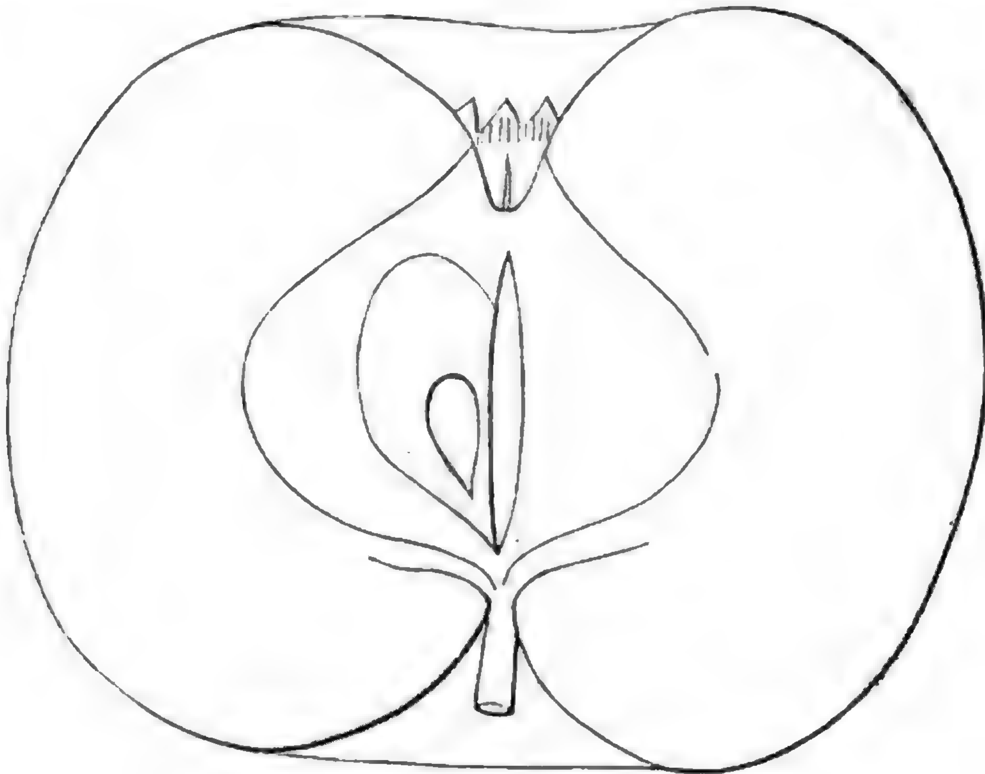
II. Birnen.

III. Kirschen.

IV. Pflaumen.

V. Aprikosen.

VI. Pfirsiche.



No. 690. Agaapfel.

Diel IV. 2; Luc. XII. 3. b; Hogg III. 1. B. *†† December-März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Norwegen, wo er im Jahre 1847 von einem Herrn Aga aus Samen gezogen wurde. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Aga (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. No. 4). 2. Aga (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 129).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht ist nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig abgerundet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, fleischig oder auch holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, fein berostet.

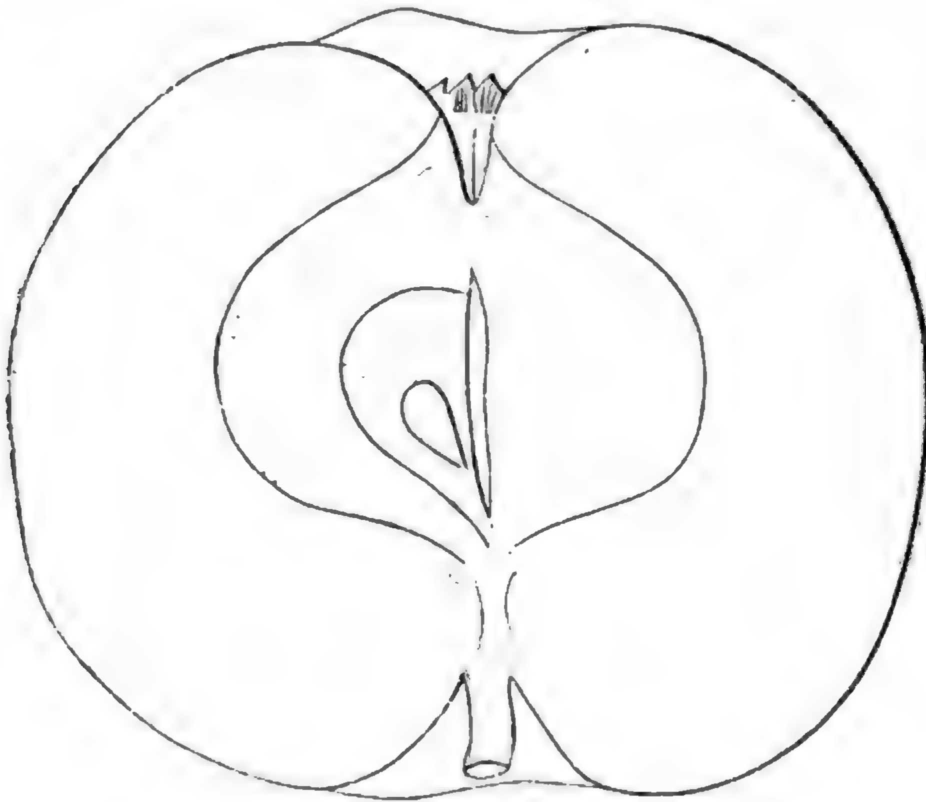
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, braun, kaum bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, mürbe, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre umgekehrt lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Recht gute Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, ist fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, hellbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, angedrückt; Blätter eirund-oval, kurz-zugespitzt, mattgrün, unterseits filzig, am Rande stark und scharf gesägt; Blattstiel kurz, stark, röthlich, filzig; Nebenblätter linienförmig. Der Agaapfel gedeiht in jedem Boden und ist für höhere Lagen jedenfalls von Werth.



No. 691. Alfriston.

Diel I. 1; Luc. I. 1. b; Hogg III. 1. A. *†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er ist englischen Ursprungs und wurde von Charles Brooker in Alfriston bei Hailsham, Grafschaft Sussex, um 1819 gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Alfriston, Lord Gwydyr's Newtown Pippin, Oldaker's New, Shepherd's Pippin, Shepherd's Seedling (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 5). 2. Alfriston (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, p. 4, No. 8). 3. Alfriston (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 5). 4. Shepherd's Pippin (Charles Downing, the Fruits and fruit trees of America, 1869, S. 74). 5. Alfriston (Thomas, Guide pratique, S. 124).

Gestalt: mittelgroßer, flachkugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen kurz, mit den Spitzen zusammenneigend, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, mit Rippen umgeben, die über den Rand treten und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, fleischig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

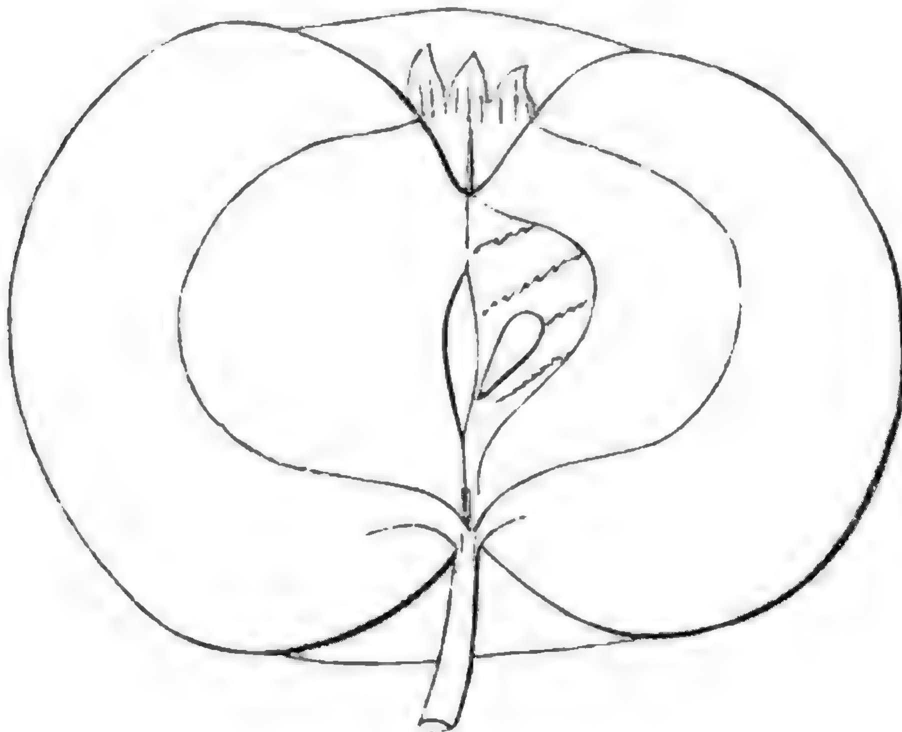
Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, um Kelch und Stiel schwach berostet; Schalenpunkte fein, zerstreut, grünlich.

Fleisch: gelblich-weiß, weich, saftreich, von wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: offen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre tief trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Bei uns nur für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, wollig, grünlich-braun; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespitzt, angedrückt; Blätter oval, unterseits wollig, fein gesägt oder gekerbt; Blattstiel lang, stark, wollig: Nebenblätter groß, lanzettlich.



No. 692. Annie Elizabeth.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Hogg 1. A. * * † † November-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Harrison und Sohn zu Leicester in England aus Samen gezogen; im Jahre 1868 erhielt die Frucht von der Royal Horticultural Society ein Ehrendiplom. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Annie Elizabeth (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 6). 2. Annie Elizabeth (Thomas, Guide pratique, S. 148).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang, wollig, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: holzig, braun; Stieleinsenkung flach, weit, glatt, oft durch eine Fleischwulst verengt.

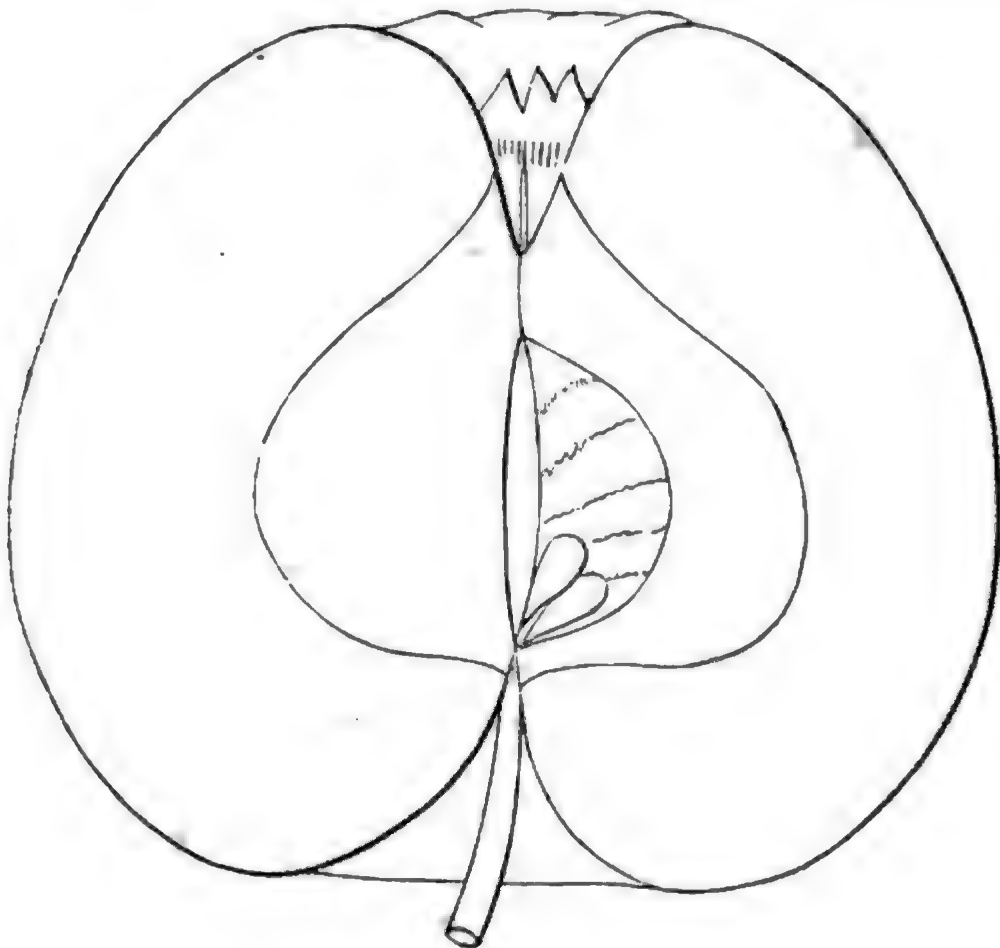
Schale: glatt, glänzend, fettig, gelb, fast goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, gestreift und punktirt; Punkte kaum bemerklich; Rost findet sich nur in der Kelcheinsenkung.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von süß-weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geschlossen, klein, Wandungen zerrissen, kleine, hellbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende November-Frühjahr. Recht gute Frucht für die Tafel und für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht auch in Sandboden. Sommertriebe kräftig, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 693. Antonowka.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Hogg III. 1. A. *†† November.

Heimath und Vorkommen: er kommt in den russischen Ostseeprovinzen, namentlich um Riga häufig vor. In Deutschland ist er noch nicht verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt Früchte und Reiser von dem Garteninspector Kuphaldt in Riga.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, kegelförmiger, etwa 85 mm hoher und 80 mm breiter Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig, mit den Spitzen zusammengeneigt; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die über die Frucht calvillartig verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, stark, braun; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun berostet, von starken Rippen umgeben.

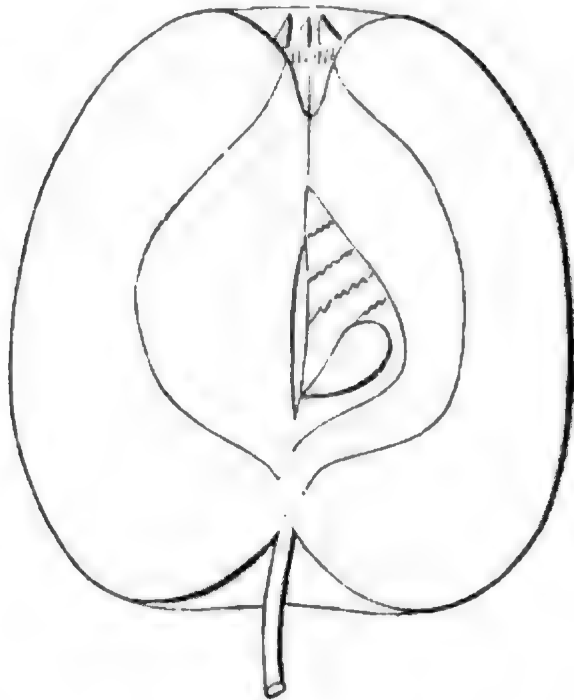
Schale: fein, glatt, glänzend, grünlich-gelb, ohne alle Röthe; Punkte zerstreut, hellgelb, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblichweiß, weich, saftreich, von schwach-gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen zerrissen, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November. Recht guter, ansehnlicher Apfel für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich, weshalb er auch für hohe und rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund, scharf-gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 694. Coe's rothgefleckter Apfel.

Diel II. 1; Luc. V. 2. a; Hogg III. 2. A. ** November-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Gärtner Coe in Suffolk in England gezogen. In Frankreich, Deutschland und England ist er noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Coe's golden drop. (Thompson Catalogue Horticultural Society of London, 1852. S. 17.) 2. Coe's golden drop (Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 35). 3. Goutte d'or de Coë (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie Nr. 182).

Gestalt: kleiner, stumpfkegelförmiger, etwa 50 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung flach und weit; der Stiel oft durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

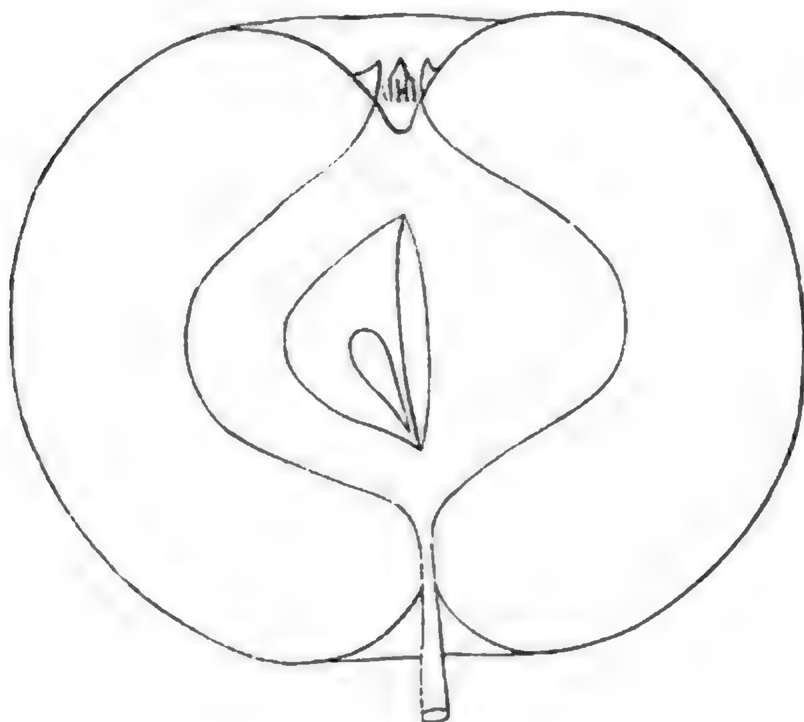
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich=gelb, stark besonnte Früchte mitunter auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, wenig bemerklich; um den Stiel oft hellbraun berostet.

Fleisch: grünlich=weiß, fein, fest, saftreich, von angenehm gewürztem, süßweinigem, schwach anisartigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, kurz=zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz=zwiebelförmig, kelchwärts lang=zugespitzt; Kelchröhre lang=trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December=Mai. Recht gute, sich lange haltende Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, grünlich=braun, wollig, schwach aber zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf=kegelförmig, klein, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt klein, oval, lang=zugespitzt, tief=gezahnt.



No. 695. Christ's gelber Augustapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Hogg I. 1 A. *† Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: er soll in der Gegend von Kronberg häufig vorkommen; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt; ich erhielt ihn im Jahre 1867 von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Christ's gelber Augustapfel (Dochnahl, systematische Beschreibung der Apfelsorten, 1855, S. 109, No. 428), 2. Christ's gelber Augustapfel (Dittrich, systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837, No. 144). 3. Christ's gelber Augustapfel (Diel, systematisches Verzeichniß u. s. w. No. 534).

Gestalt: kleine, ziemlich kugelförmige, etwa 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht nach ist beiden Seiten gleichmäßig flach abgerundet.

Kelch: geschlossen; Blättchen mäßig-groß, breit, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die oft schwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, mäßig, stark, grünlich; Stieleinsenkung flach und eng, strahlig berostet.

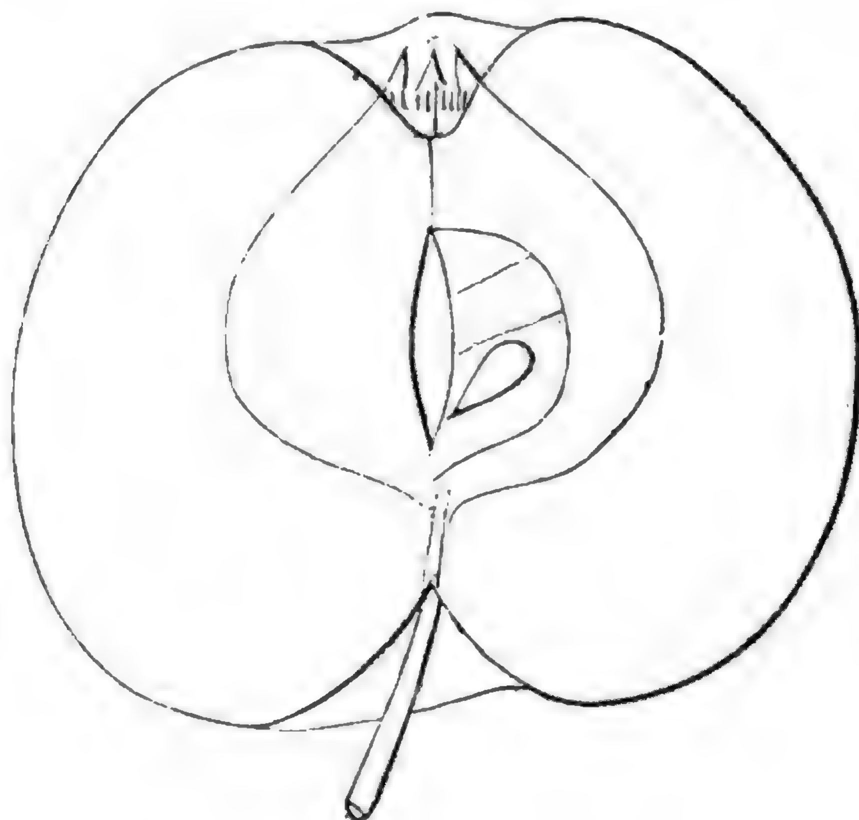
Schale: glatt, gelblich-grün, beduftet, an der Sommerseite gelblich und an stark besonnten Früchten bräunlich-geröthet; die meisten Früchte sind ohne Röthe; Punkte zerstreut, weißlich, stark.

Fleisch: grünlich-weiß, mürbe, fein, saftvoll, von süß-weinartigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Anf. August. Für die Wirthschaft brauchbarer Sommerapfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich, so daß er für rauhe Lagen und Gegenden empfohlen werden kann. Sommertriebe schlank, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt oval, kurz-zugespitzt, schwach gesägt.



No. 696. Goerges-Apfel.

Diel I. 1; Luc. I. a; Hogg III. 1. A. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist mir Zuverlässiges nicht bekannt.

Die Königliche Gärtner Lehranstalt erhielt ihn von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Görges' Apfel (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins, 1882. No. 3. S. 72).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen grünlich, kurz-zugespitzt, mit nach außen gebogenen Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten und Rippen umgeben, die über die Frucht flach verlaufen.

Stiel: 2—3 cm lang, dünn, braun, etwas wollig; Stieleinsenkung tief und weit, hellbraun strahlig berostet.

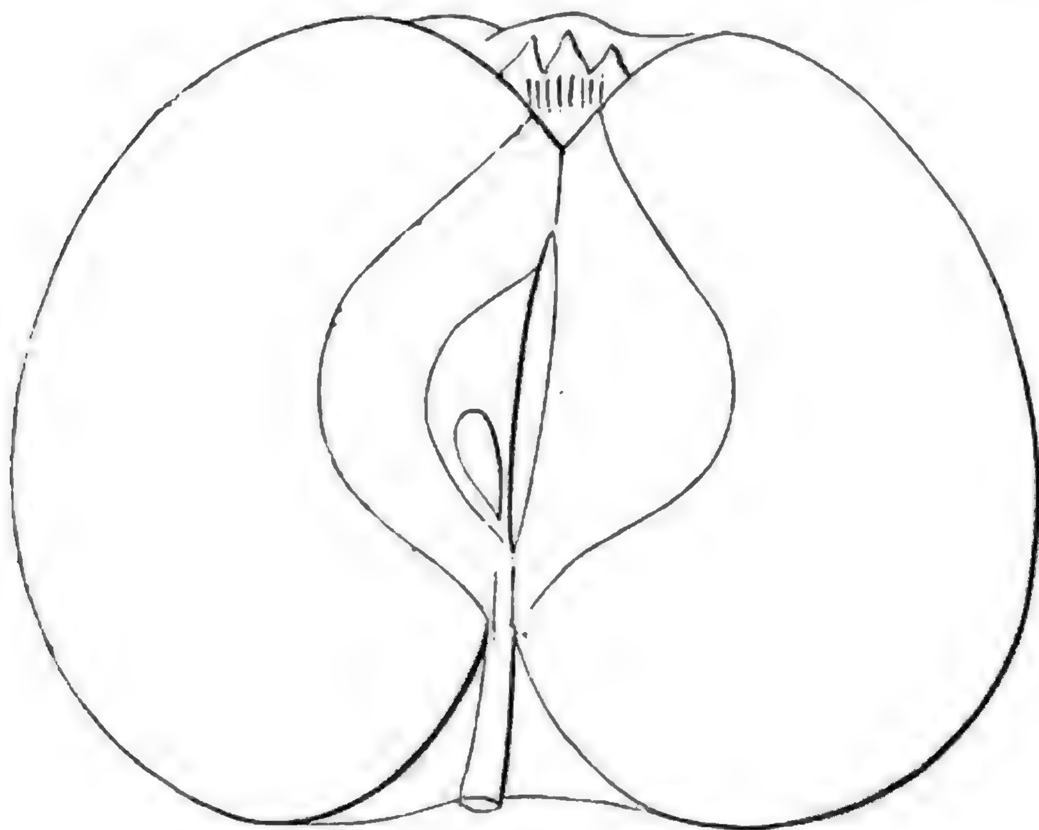
Schale: glatt, fein, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet. Schalenpunkte kaum bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Für die Wirthschaft und für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, lang, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, stark; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval oder eirund, derb, oberseits glänzend, unterseits filzig; Blattstiel lang, stark, filzig; Nebenblätter linienförmig.



No. 697. Großer Apfel aus der Berberei.

Diel III. 2; Luc. VI. 3. a; Hogg III. 1. B. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Berberei und wurde um 1760 in der Normandie zuerst angepflanzt. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Gros Barbarie (Poiteau, Pomologie française). 2. Gros Barbarie blanc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 194). 3. Großer Apfel aus der Berberei (Dochnahl, Apfelsorten, No. 753).

Gestalt: große, flach-kugelförmige, etwa 90 mm breite und 70 mm hohe, oft ungleich gewölbte Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung weit und tief, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, stark; Stieleinsenkung tief und eng, schwach berostet.

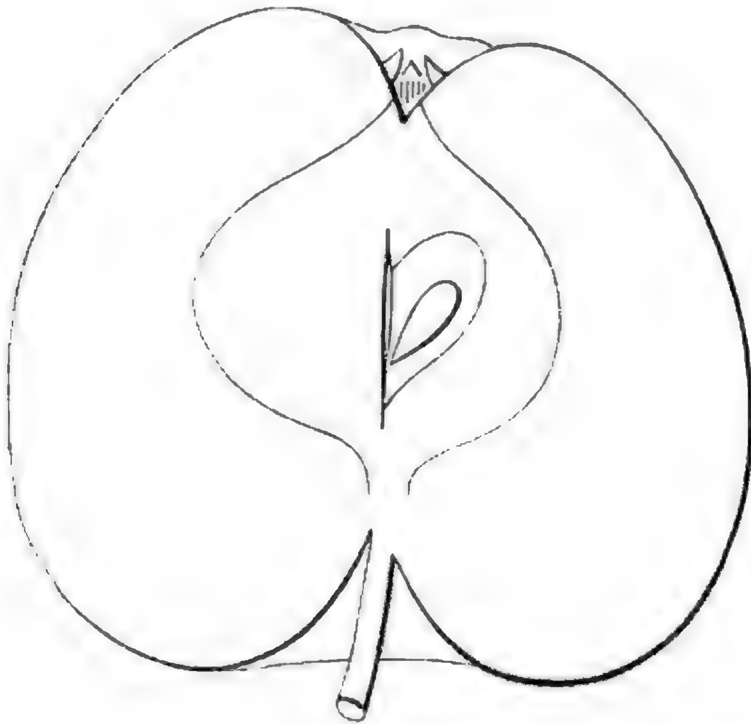
Schale: stark, glatt, hellgelb, auf der Sonnenseite schön roth gestreift und punktirt; Punkte fein, kaum bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, am Rande grünlich, weiß, saftreich, von süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelch- und stielwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Recht gute Wirthschaftsfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich; er gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und eignet sich für rauhe Lagen. Sommertriebe kurz, stark, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 698. Apfel, kleiner aus der Berberei.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg. III. 1. A. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: eine in Frankreich häufig vorkommende Frucht, über deren Ursprung Genaueres nicht bekannt ist. In Deutschland ist sie wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Petite Barbarie (Poiteau, Pomologie française). 2. Kleiner Apfel aus der Berberei (Dochnahl, Obstsorten, No. 752). 3. Der kleine Apfel aus der Berberei (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1841 III. S. 47).

Gestalt: mittelgroßer, stumpf-kegelförmiger, etwas veränderlicher, etwa 60 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen spitz, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von fünf Rippen umgeben, die flach über den Rand verlaufen.

Stiel: kurz, stark, kaum hervorragend; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

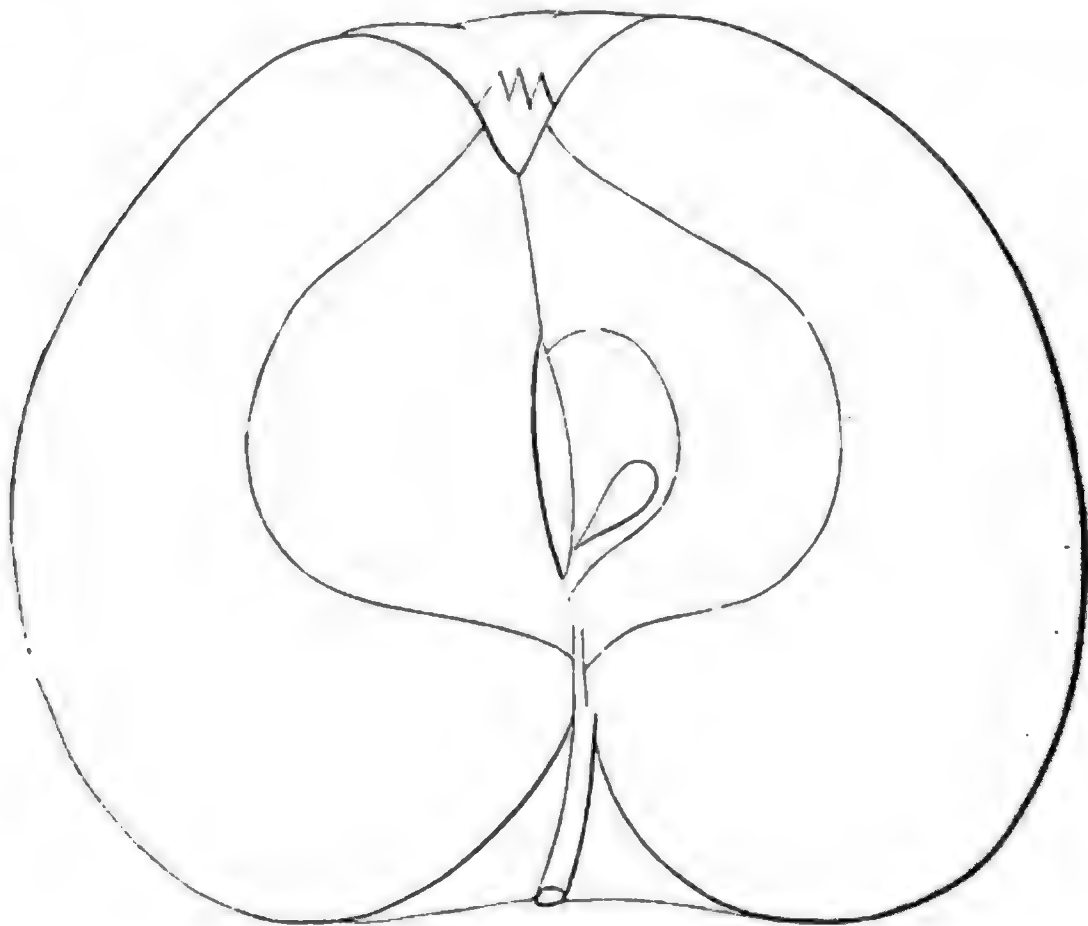
Schale: rauh, stark, schmutzig-gelb, auf der Sonnenseite roth gestreift und punktirt; Punkte groß, weißlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, von fenchelartigem, süß-weinigem Geschmack und angenehmem Geruch.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer eng, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: October bis December. Vorzügliche Wirthschaftsfrucht, die auch einen vortrefflichen Obstwein geben soll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt sehr dankbar und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, länglich-oval, glänzend, doppelt-gesägt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 699. Apfel von Grignon.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 1. B. * * † † December-März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus dem Garten der Ackerbauschule zu Grignon bei Versailles; André Leroy brachte ihn im Jahre 1860 in den Handel. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. de Grignon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 192). 2. Pomme de Grignon (Thomas, Guide pratique, S. 119).

Gestalt: großer, hochgebauter, kegelförmiger oder auch abgeflacht-kugelförmiger, etwa 90 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von starken Falten umgeben, die über den Kelchrand hinaustreten.

Stiel: kurz, dick, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit.

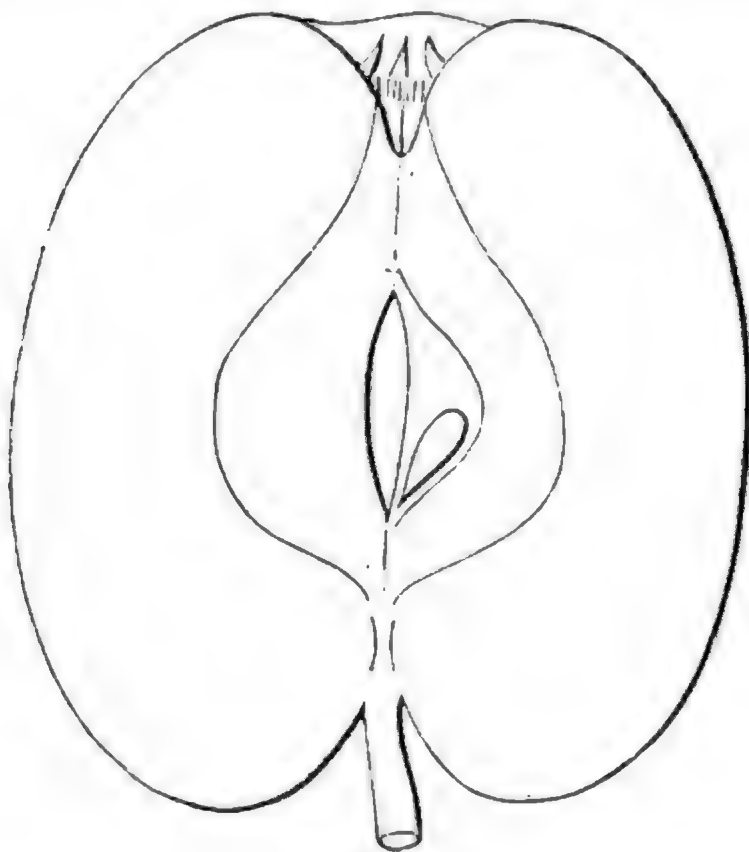
Schale: glatt, fein, grünlich-gelb, lagerreif goldgelb, an der Schattenseite schwach geröthet und kurz abgesetzt, carmoisinroth gestreift; Punkte fein, bräunlich, wenig bemerklich; um den Kelch oft etwas berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von schwach gewürztem, angenehm süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark und lang, bräunlich, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen stark, abgerundet; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, lang-zugespitzt, tief-gesägt; Nebenblätter wenig entwickelt.



No. 700. Apfel von Lestre.

Diel I. 2; Luc. II. 3. a; Hogg III. 2. B. *†† December-Mai.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Frankreich und wird in der Gegend von Limousin häufig angebaut und auf den Markt gebracht. Ueber seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Saint-Germain (Calvel, Traité sur le pépinières, 1805, III. S. 61, No. 55). 2. de Lestre (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 250). 3. de Lestre (Pomologie de la France, No. 46). 4. Pomme de Lestre (Thomas, Guide pratique, S. 137).

Gestalt: mittelgroße, walzenförmige oder kegelförmige, etwa 55 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach beiden Seiten gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz oder lang, stark; Stieleinsenkung tief und eng.

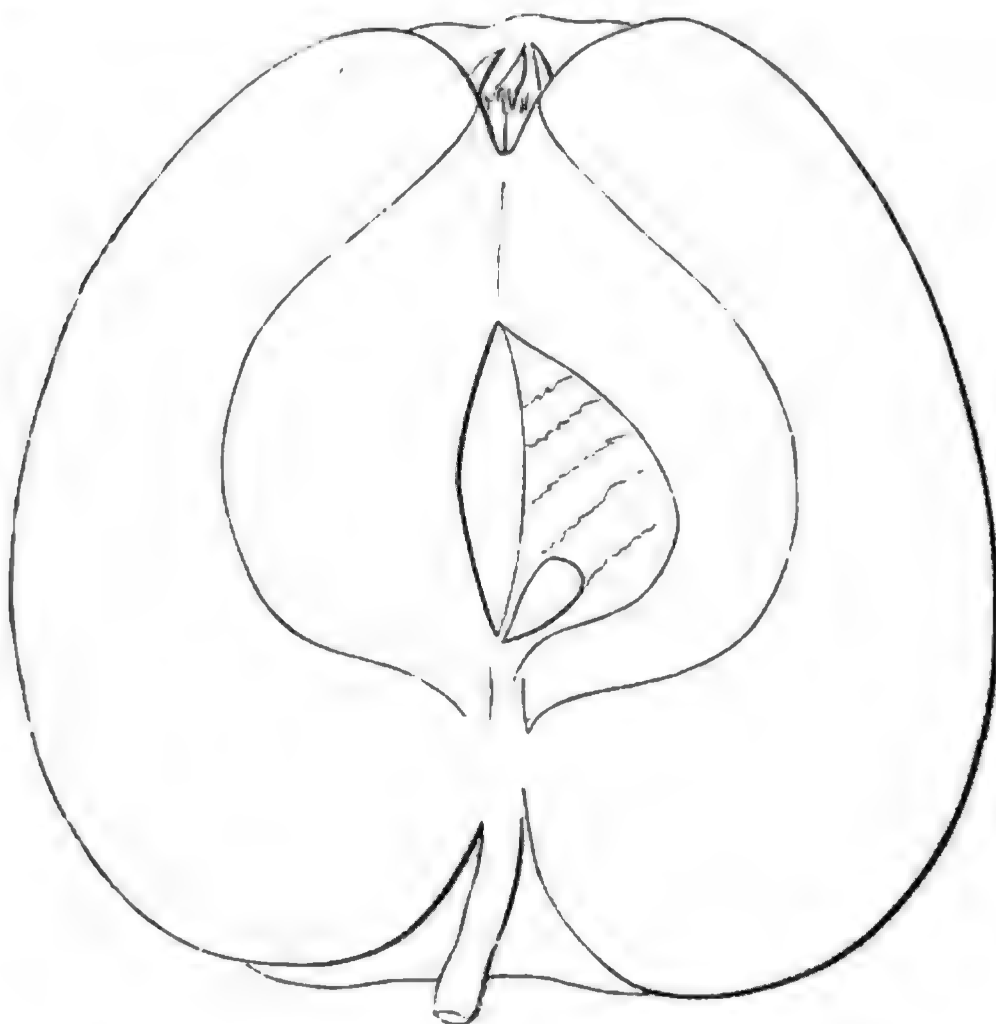
Schale: glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, röthlich-braun.

Fleisch: weiß, fein, ziemlich fest, von wenig gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief, trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December-Mai. Für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt gut, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. — Sommertriebe lang, schwach, bräunlich, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen mittelgroß, abgestumpft-kegelförmig, schwach-wollig; Holzaugen zugespitzt, angedrückt; Blatt mittelgroß, oval, kurz-zugespitzt, stark-gezähnt; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 701. Apfel von Stenkyrk.

Diel I. 3; Luc. III. 1. b; Hogg III 2. A. **†† November-Juni.

Heimath und Vorkommen: er ist in Schweden sehr verbreitet und geschätzt; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn 1876 aus Gotland.

Literatur und Synonyme: 1. Stenkyrkeaple (Eneroth, Handbok i svensk pomologi, S. 122). 2. Apfel von Stenkyrk (Thomas, Guide pratique, S. 143).

Gestalt: großer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 85 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, lange grün bleibend; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten und Rippen umgeben, die über die Frucht bis zur Stieleinsenkung verlaufen.

Stiel: lang, stark, mitunter auch dünn; Stieleinsenkung tief und weit, glatt.

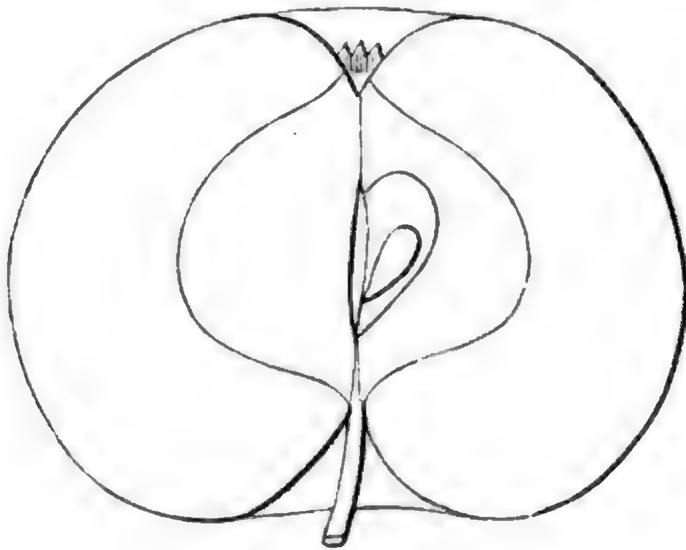
Schale: glatt, glänzend, vom Baume hellgrün, später grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Schalenpunkte dicht, weißlich durchschimmernd, auf der Sonnenseite bräunlich; Rost und schwarze Flecken fehlen.

Fleisch: grünlich-gelb, fein, saftreich, von erfrischendem, angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer oft geöffnet, geräumig, mit zerrissenen Wandungen, zahlreiche, ovale, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reife und Nutzung: November, hält sich bis Juni. Sehr guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst mäßig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich, so daß er auch zur Bepflanzung der Straßen und Wege in rauhen Lagen geeignet ist. — Sommertriebe schlank, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 702. Schwarzer Api.

Diel VII. 1; Luc. XV. 2. a; Hogg III. 1. C. *† December-März.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; er kommt bereits um 1600 vor und ist unter verschiedenen Namen verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg (Elsaß).

Literatur und Synonyme: 1. De Calau, Calau noire (Olivier de Serres, le Théâtre d'agriculture et ménage des champs, 1608, S. 626). 2. Api noir (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 13). 3. Api noir (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 8). 4. Schwarzer Api (Diel, XIV. S. 214). 5. Schwarzer Api (Dochnahl, Systematische Beschreibung aller Apfelsorten, 1855, S. 274, No. 1157).

Gestalt: kleiner, flachkugelförmiger, etwa 55 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht flacht sich nach beiden Seiten gleichmäßig ab.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, wenig herausragend; Stieleinsenkung tief und weit.

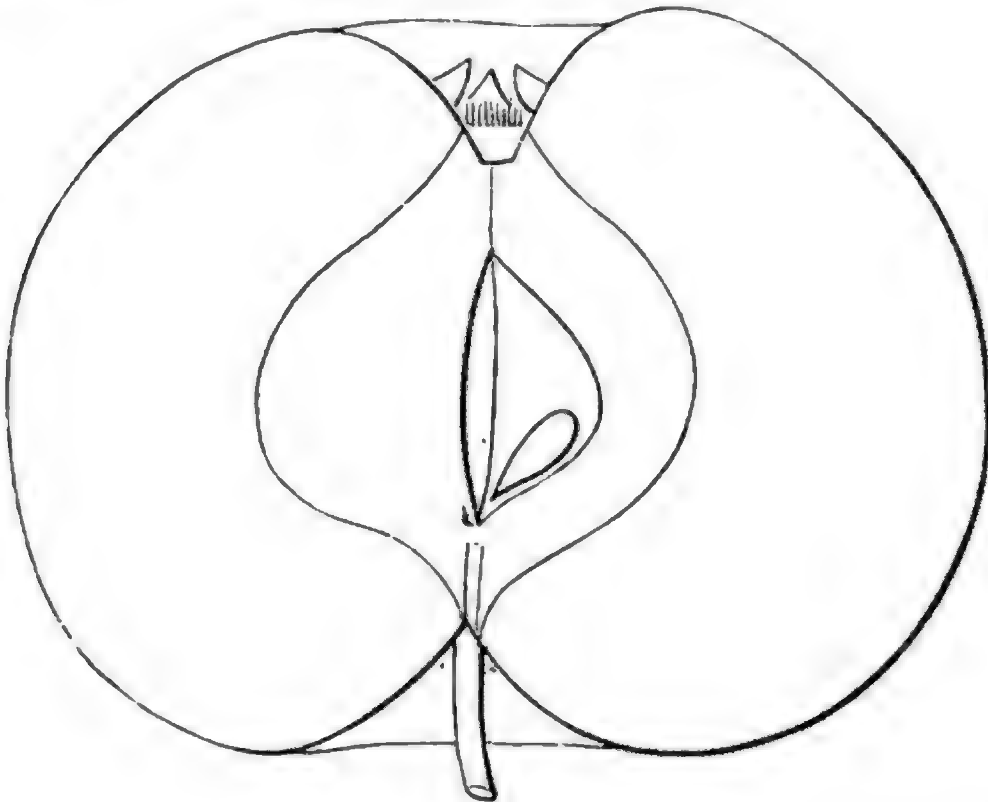
Schale: glatt, abgerieben glänzend, ganz dunkel, fast schwärzlich-roth gefärbt und oft dunkelroth gestreift; Punkte zahlreich, auf der Sonnenseite gelblich.

Fleisch: weiß, oft etwas grünlich und am Rande geröthet, fein, zart, saftreich, von süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, ei-ovale Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelch- und stielwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis April. Interessante, schön gefärbte Frucht, die aber nur Werth für die Wirthschaft hat.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe schwach, lang, rothbraun; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich.



No. 703. Aprilschöner.

Diel IV. 4. Luc. XII. 2. a. Hogg III. 1. B. ** † † November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Holland häufig vor und wird dort sehr geschätzt; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Ottolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Belle d'Avril (Niederländischer Obstgarten, I. No. 115). 2. Belle d' Avril (Thomas, Guide pratique, S. 130).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich die Frucht nach oben und unten fast gleichmäßig flach-rund ab.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und breit, von Falten umgeben, die flach über die Frucht verlaufen und diese mitunter ungleich machen.

Stiel: kurz, dünn, holzig, wenig heraustretend; Stieleinsenkung flach und weit, schwach berostet.

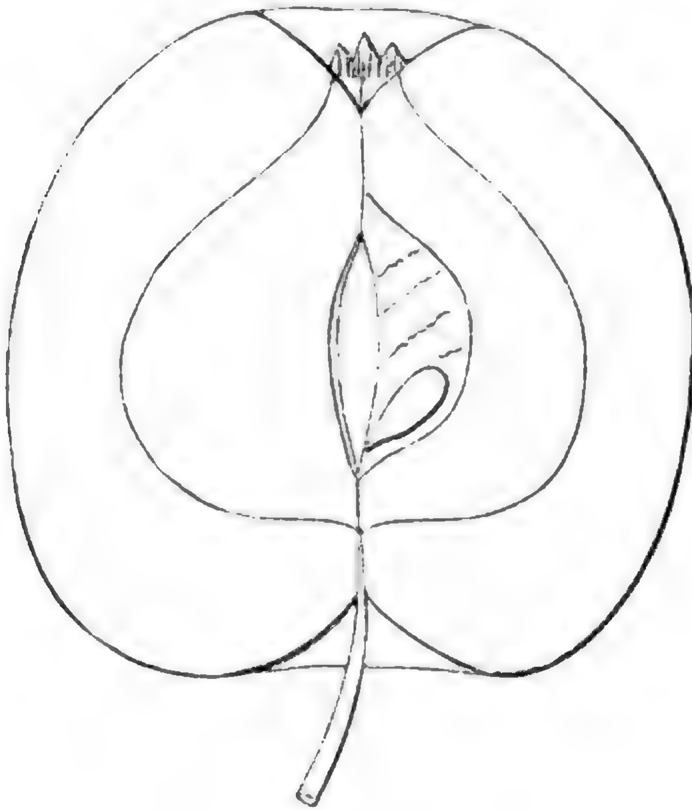
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, später gold-gelb, an der Sonnenseite schön bräunlich-geröthet und geflammt; Punkte fein; Rostflecken und Rost finden sich nicht häufig.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehm gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kleine, dunkelbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelch- und stielwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Für Tafel und Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang, stark, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen kegelförmig, anliegend; Blatt groß, eiförmig, stumpf-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 704. Arneth.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 2. B. **†† November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in St. Florian aus Samen gezogen und von dort aus vor einigen Jahren verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Arneth (Thomas, Guide pratique. 1876. S. 148).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 60 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig, mit nach auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, lang, braun; Stieleinsenkung flach und eng, hellbraun berostet.

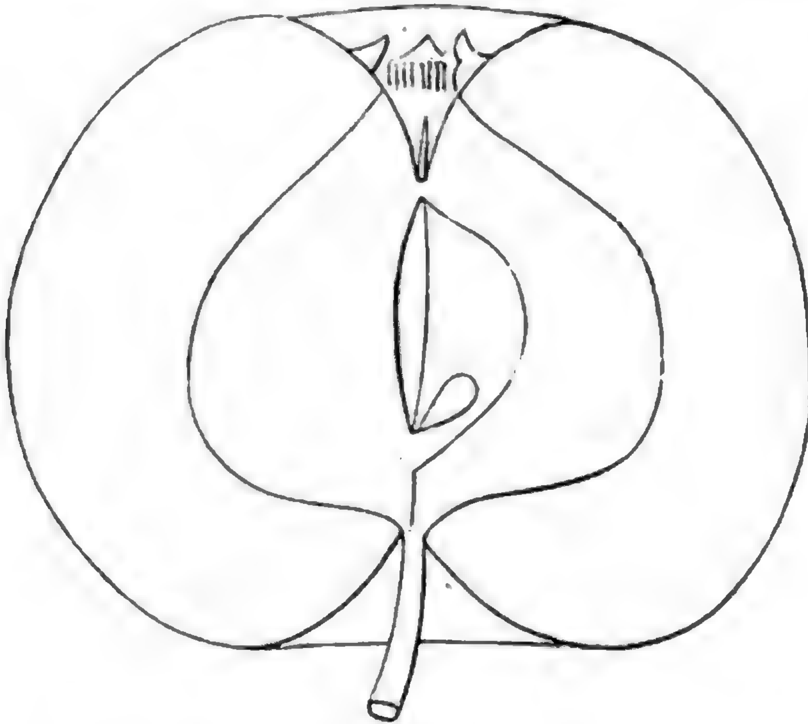
Schale: glatt, glänzend, beduftet, grünlich-gelb, sonnenwärts schön hellroth geflammt und gestreift; Punkte fein, bräunlich, oft auch grünlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftig, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer etwas geöffnet, Wandungen zerrissen, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Februar. Recht guter Tafelapfel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist früh und sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig-stark und lang, etwas wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blatt mäßig groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 705. Ashmead's Sämling.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 1. B. ** † † November-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er wurde in dem Garten des Dr. Ashmead zu Glocester in England gefunden. In Deutschland habe ich ihn noch nicht bemerkt; er verdient aber wegen seiner Schönheit, Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Ashmead's Kernel (Hogg, the fruit Manual, 1875 S. 9.) 2. Semis d'Ashmead (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 127).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht flacht sich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz, braun, wollig; Kelcheinsenkung flach, weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, stark, hellbraun; Stieleinsenkung flach und weit, strahlig berostet.

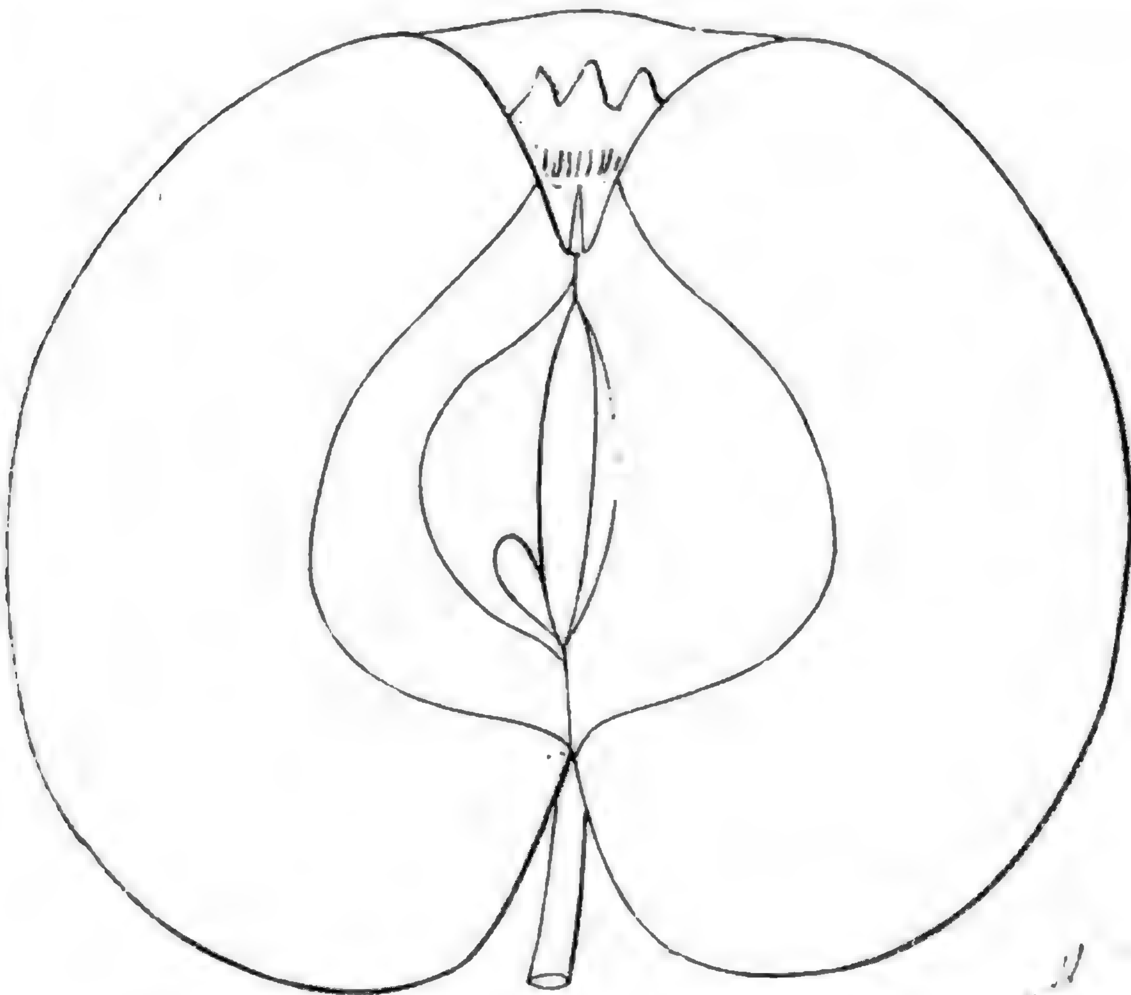
Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, hellgelb, an der Sonnenseite schwach hellroth gestreift; Schalenpunkte kaum bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, von angenehm gewürztem, süß-weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer nicht sehr geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: November-Frühjahr. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist ungemein tragbar und nicht empfindlich. Auf Doucin giebt er schöne, tragbare Pyramiden und Horizontal-Cordons. Sommertriebe stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 706. Gestreifter Beaufin.

Diel III. 1; Luc. VI. 2, a; Hogg III. 2. A. *†† October bis März.

Heimath und Vorkommen: er wurde im Jahre 1794 in dem Garten des Baron William Corwe zu Lakenham bei Norwich in England gefunden. Nach Frankreich kam er im Jahre 1860; in Deutschland ist er wenig verbreitet. Ich erhielt diesen sehr schönen, großen Apfel 1865 von Dr. Lucas, Baumschulenbesitzer in Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Striped Beaufin (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 57, No. 108). 2. Beaufin strié (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 28). 3. Gestreifter Beaufin, Gestreifter feiner Stutzerapfel (Lucas, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1865, S. 65). 4. Striped Beefing (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 141).

Gestalt: sehr großer, flach-kugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 85 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die

Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig, aufrecht, mit nach außen geschlagenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die oft flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, 15 mm lang, dick, gebogen; Stieleinsenkung weit und tief, hellbraun berostet.

Schale: glatt, glänzend, grün, später gelblich-grün, fast ganz bräunlich geröthet und mit rothen Streifen bedeckt; Punkte sehr wenig bemerklich.

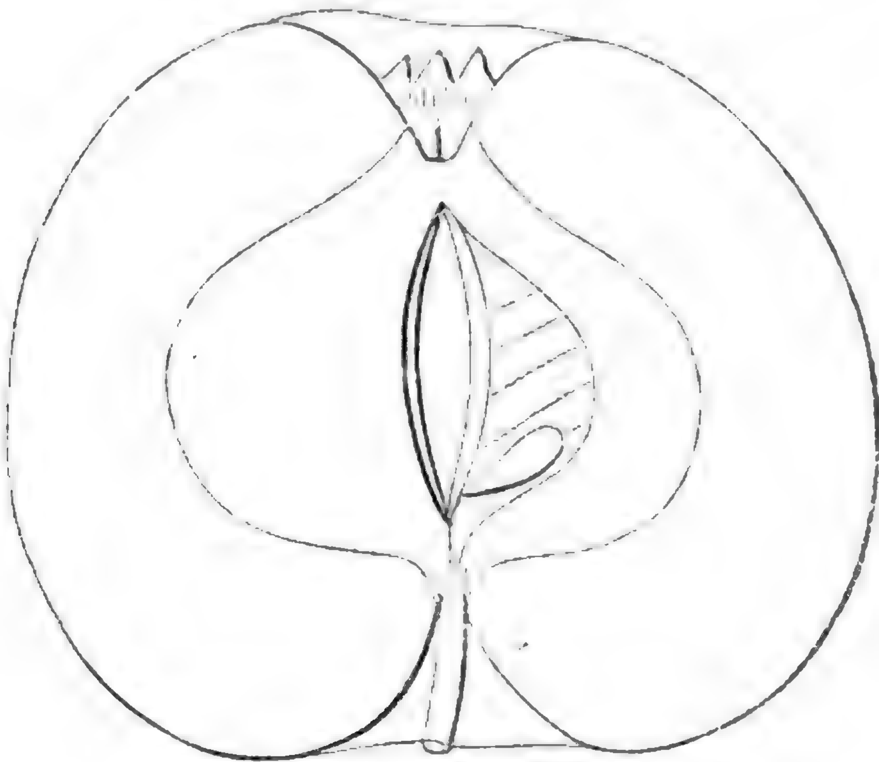
Fleisch: grünlich-gelb, fein, saftreich, mürbe, von sehr angenehm wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, wenige, aber gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts aufsteigend, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October-März. Schöne, ansehnliche Frucht für den Markt und für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel noch brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, stark, wollig, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter mittelgroß, oval, kurz-zugespitzt, schwach gekerbt; Stiel kurz und dick.

Für Pyramiden und Horizontal-Cordons ist diese ansehnliche, schön gefärbte Frucht sehr empfehlenswerth.



No. 707. Großer Brabanter Bellefleur.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg III. 1. B. **†† November-April.

Heimath und Vorkommen: über seinen Ursprung ist Genaues nicht bekannt; er stammt wahrscheinlich aus England. Nach Hogg soll er von J. Booth zu Flottbeck bei Hamburg als Iron Apple nach England gekommen sein. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn vom Garten-Inspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Brabanter Bellefleur (Lond. Cat., S. 6, No. 45). 2. Brabanter Bellefleur, Glory of Flanders, Iron Apple (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 22). 3. Großer Brabanter Bellefleur, (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1872, S. 338).

Gestalt: mäßig-großer, kegelförmiger oder stumpf-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich sich verjüngt.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, mit Falten und feinen Rippen umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht über die Stielwölbung hinausgehend; Stieleinsenkung weit und tief, schwach strahlig berostet.

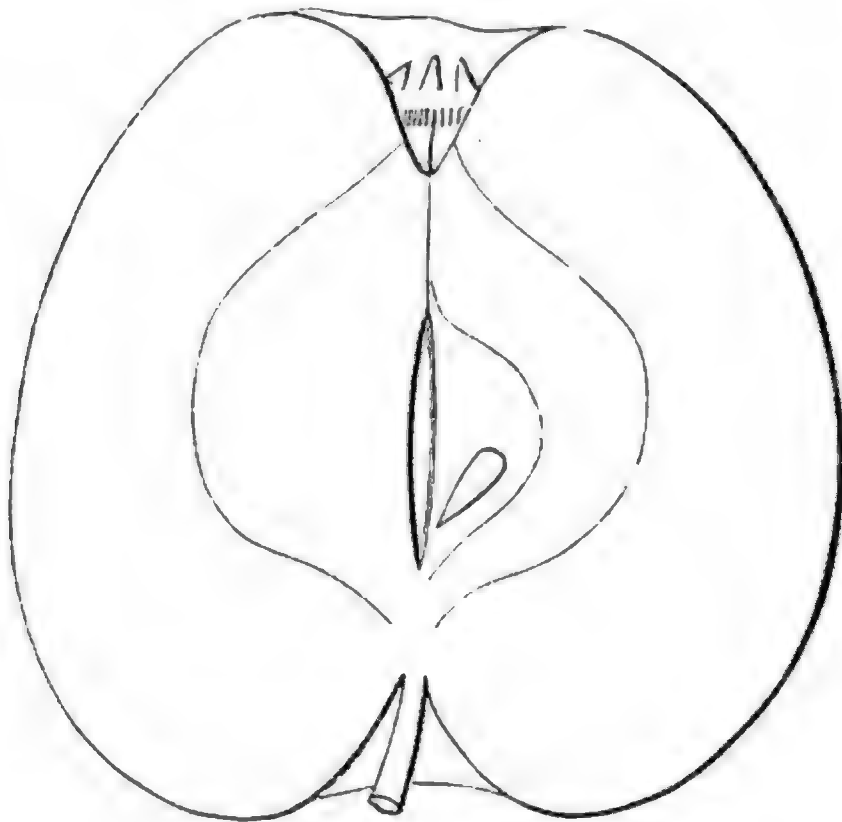
Schale: glatt, glänzend, vom Baume gelblich=grün, später hellgelb, starkbesonnte Früchte fast ringsum mit zahlreichen, kurz=abgesetzten Streifen bedeckt, carmoisinroth überlaufen und punktirt; Rostpunkte fein, zerstreut; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich=weiß, fein, saftreich, mürbe, von schwach gewürztem, fast süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, mittelgroß, mit aufgerissenen Wandungen, vollkommene, spitz=eiförmige, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz=zwiebelförmig, kelchwärts kurz=zugespitzt; Kelchröhre lang=kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November=Mai. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist recht fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe lang, ziemlich stark, braunroth, etwas wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf=kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mittelgroß, elliptisch oder oval, lang=zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter kurz, lanzettlich.



No. 708. Bernède.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 2. B. †† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Bernède in Bautiran, einer Gemeinde bei Bordeaux aufgefunden; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Bernède (Pomologie de la France, No. 16). 2. Bernède (Thomas, Guide pratique, S. 130).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, dünn, nicht herausragend, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

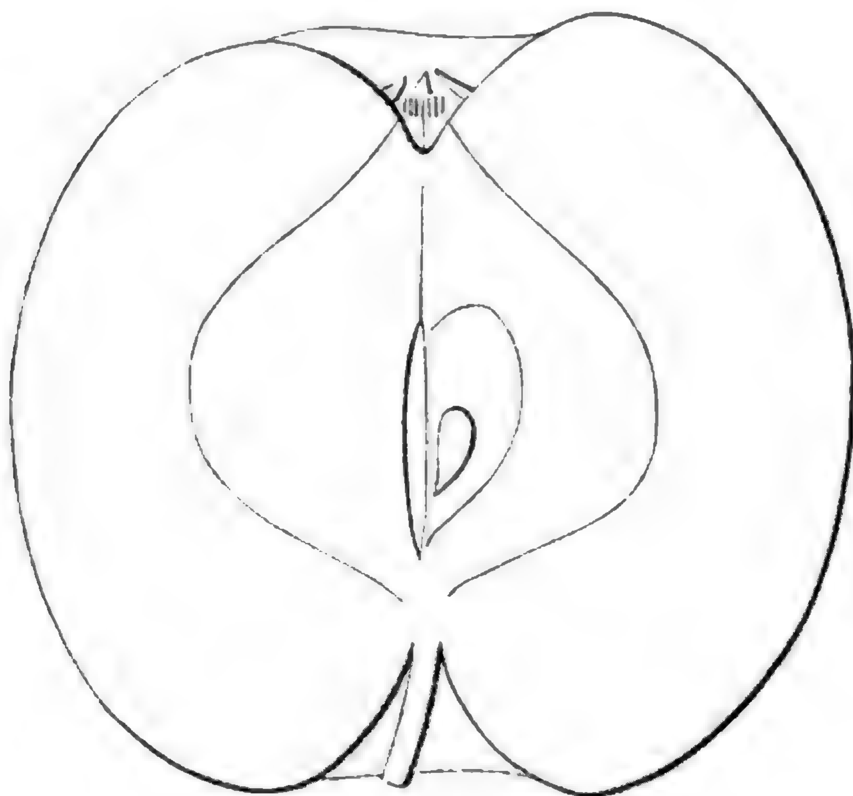
Schale: zart, fein, glänzend, gelb, fast ganz carmoisinroth gefärbt und geflammt; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig-stark und lang, braunroth, punktirt, an der Spitze wollig; Fruchtaugen dick, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig-groß, oval, kurz-zugespitzt, unterseits wollig, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum gedeiht in jedem Boden und eignet sich für rauhe Lagen, da er wenig empfindlich ist.



No. 709. Doppelter Borsdorfer.

Diel IV. 1; Luc. IX. 2. a; Hogg III. 1. A. ** †† October-December.

Heimath und Vorkommen: er kommt häufig in der Provinz Hannover vor und scheint sonst wenig verbreitet zu sein; er verdient wegen seiner Güte und Schönheit alle Beachtung. Ueber seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von den, um den Obstbau in der Provinz Hannover hochverdienten Inspector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Kelche und dem Stiele zu ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, mit nach einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht herausragend, oft fleischig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun; Rostanflüge finden sich

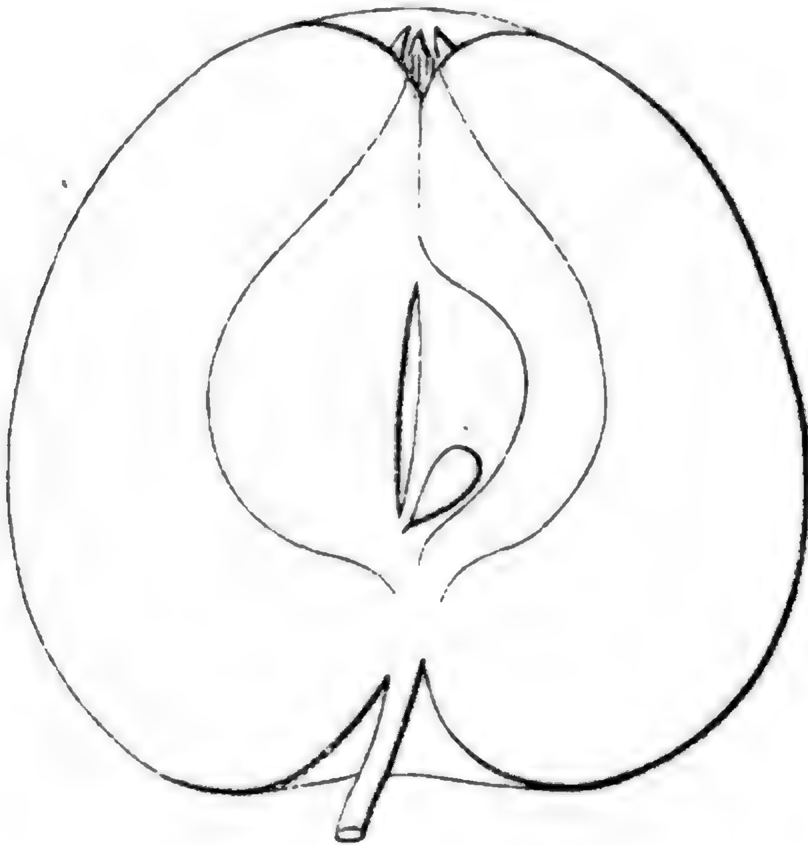
nur um den Kelch und den Stiel, oft auch Warzen, wie beim Edelborsdorfer.

Fleisch: gelblich=weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm gewürztem, süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer geräumig, kleine, lang=zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz=zwiebelförmig, kelchwärts lang=zugespitzt; Kelchröhre kurz=kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Mitte October bis Ende December. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch werthvoll für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt dankbar und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf=kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund oder eilanzettlich, scharf=gezähnt; Nebenblätter linien=lanzettlich.



No. 710. Bretonneau.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 2. A. **† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: André Leroy in Angers erhielt ihn im Jahre 1862 von seinem Freunde Pierre Bretonneau, Arzt in Tours, dem zu Ehren er diese Frucht auch benannte. In Deutschland kommt er selten vor; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Bretonneau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, Nr. 73). 2. Bretonneau (Thomas, Guide pratique, S. 131).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich gleichmäßig abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halb oder ganz geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, schmal, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng, mitunter auch flach und weit.

Stiel: mittellang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng.

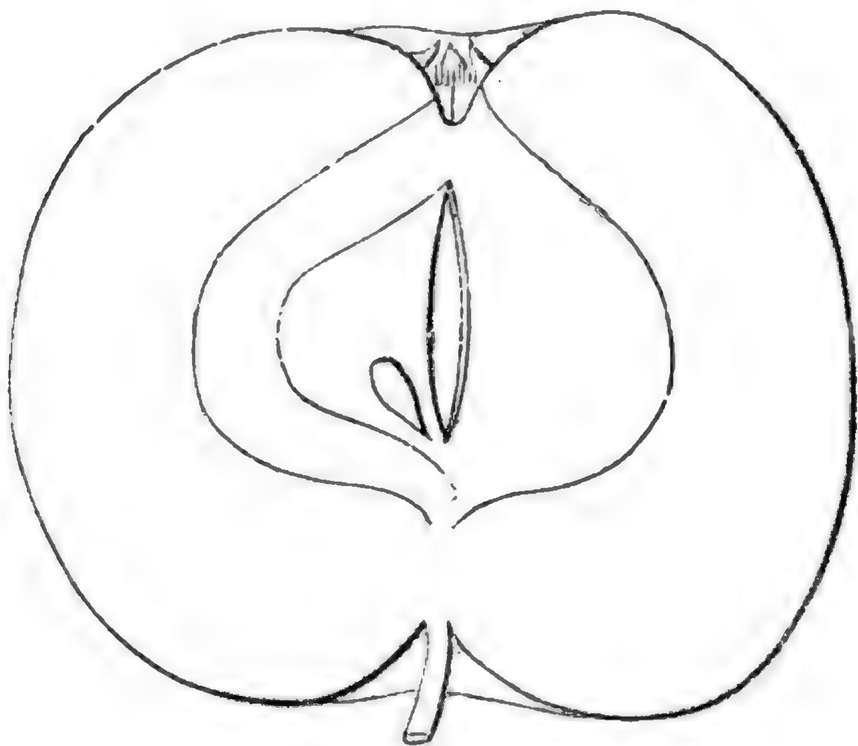
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, an der Sonnenseite gelb, nur stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; Geruch schwach.

Fleisch: weißlich, fein, ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt, stielwärts abgerundet; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Januar-April. Gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig und bildet eine kugelförmige Krone. Sommertriebe stark, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval, schwach-gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum ist nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und selbst noch in rauhen Lagen.



No. 711. Brownlees' Russet.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† Januar-Mai.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht stammt aus England, wo sie um 1848 von William Brownlees, Handelsgärtner zu Hamd Hemsted aus Samen gezogen wurde. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient aber wegen ihrer Schönheit und Größe alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1872 von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Brownlees' Russet (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 26). 2. Reinette grise Brownlees (Mas, le Verger, Pommes tartives, No. 45). 3. Brownlees' Russet (Robert Hogg, the fruit Manual, 1867, S. 9). 4. Reinette grise de Brownlees (Thomas, Guide pratique, S. 121).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, wollig, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, fast fleischig, kaum heraustretend, braun; Stieleinsenkung flach und eng, strahlig berostet.

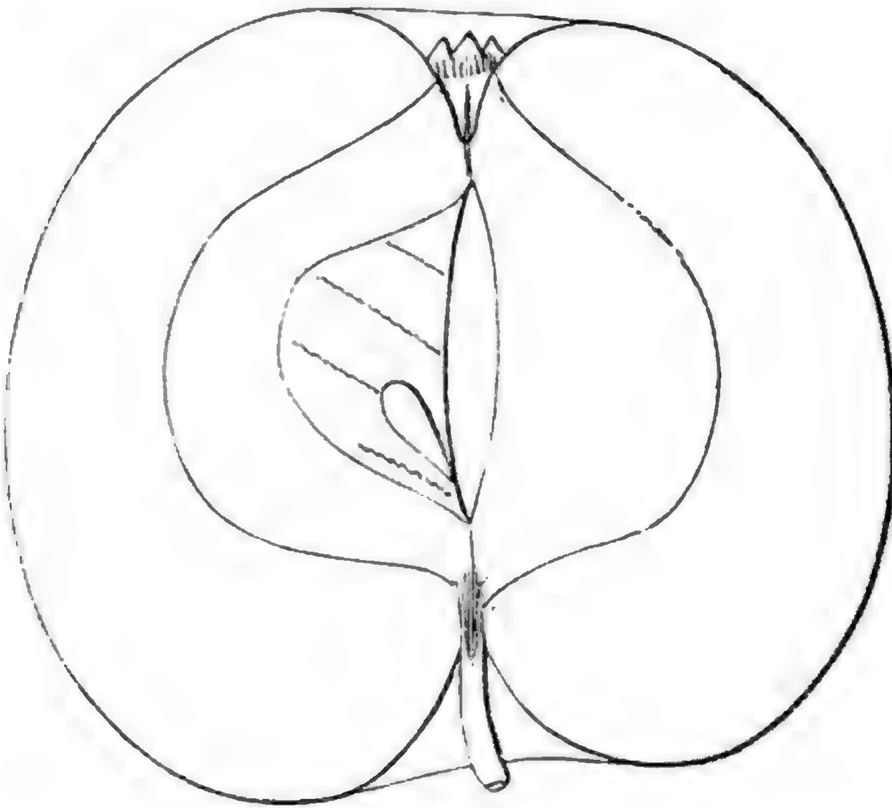
Schale: rauh, grünlich-gelb, sonnenwärts mitunter schwach geröthet; Punkte zerstreut, fein; fast die ganze Frucht mit feinem, hellbraunen Rost bedeckt.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von vorzüglichem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, zahlreiche, dunkelbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Mai. Ein vorzüglicher Tafelapfel, aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne, rundliche Krone, kommt in jedem Boden fort, ist nicht empfindlich und ungemein tragbar. Sommertriebe stark, bräunlich, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, lang-zugespitzt, oberseits glänzend grün, unterseits wollig, am Rande grob gesägt; Blattstiel lang; Nebenblätter kaum bemerklich oder kurz, linienförmig.



No. 712. Großer böhmischer Brünerling.

Diel VII. 2; Luc. XV. 2. c; Hogg III. 1. C. *†† Februar-Mai.

Heimath und Vorkommen: nach Hofgärtner Runkel in Kremsmünster kommt er häufig in der Gegend von Linz, Braunau und Kremsmünster vor und wird dort als Wirthschaftsapfel sehr geschätzt. In Norddeutschland ist er wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Großer böhmischer Brünerling (Runkel, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1867, S. 289). Von Liegel's Brünerling (Dochnahl, systematische Beschreibung der Apfelsorten, S. 283, No. 1197) unterscheidet er sich nur durch die Größe.

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, braun, kaum heraustretend; Stieleinsenkung flach und eng.

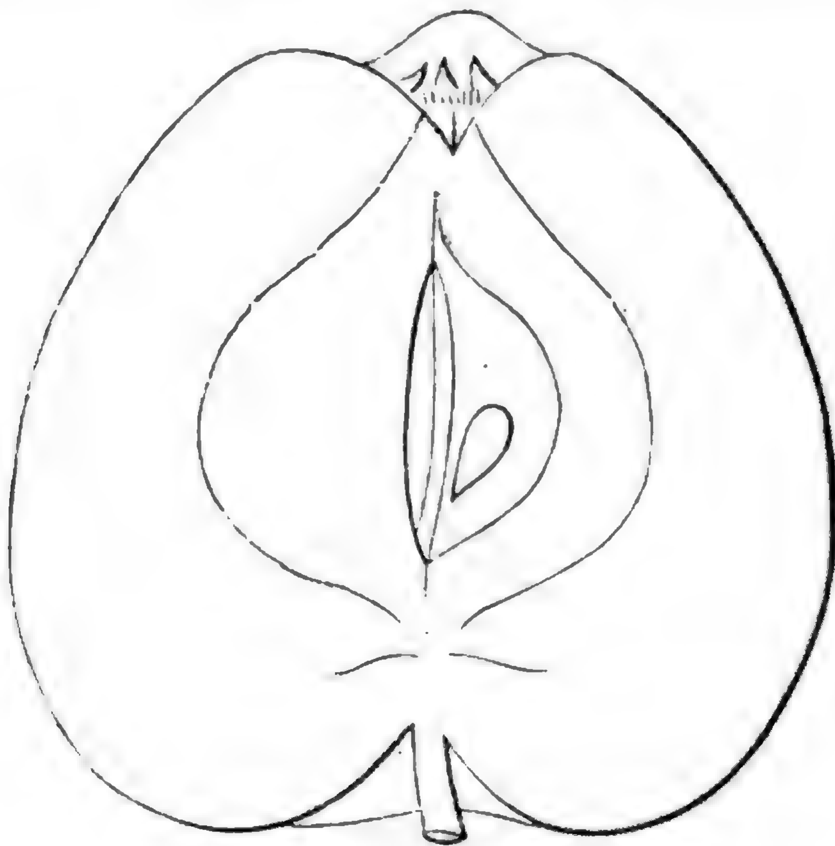
Schale: glatt, glänzend, citronengelb, sonnenwärts lachendschön geröthet; Punkte häufig, an der Sonnenseite carminroth.

Fleisch: weiß, fest, später mürbe, wenig saftreich, von süß-weinigem, etwas herbem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer wenig geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: Februar bis Mai. Für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum gedeiht in jedem Boden und kommt noch in rauhen Lagen fort.



No. 713. Calvill Boisbunel.

Diel I. 1; Luc. I. 1. b; Hogg III. 2. A. ** †† November-Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1859. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Calleville Boisbunel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 84). 2. Calleville Boisbunel (Thomas, Guide pratique, S. 131). 3. Boisbunel's Calvill (Engelbrecht, Vereinsblatt, 1882. No. 3. S. 86).

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 75 mm und 66 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen oder halb geschlossen; Blättchen grünlich, mäßig lang-zugespitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von starken, flachen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, wenig hervorragend, stark, an der Spitze verdickt; Stieleinsenkung tief und eng, wenig berostet.

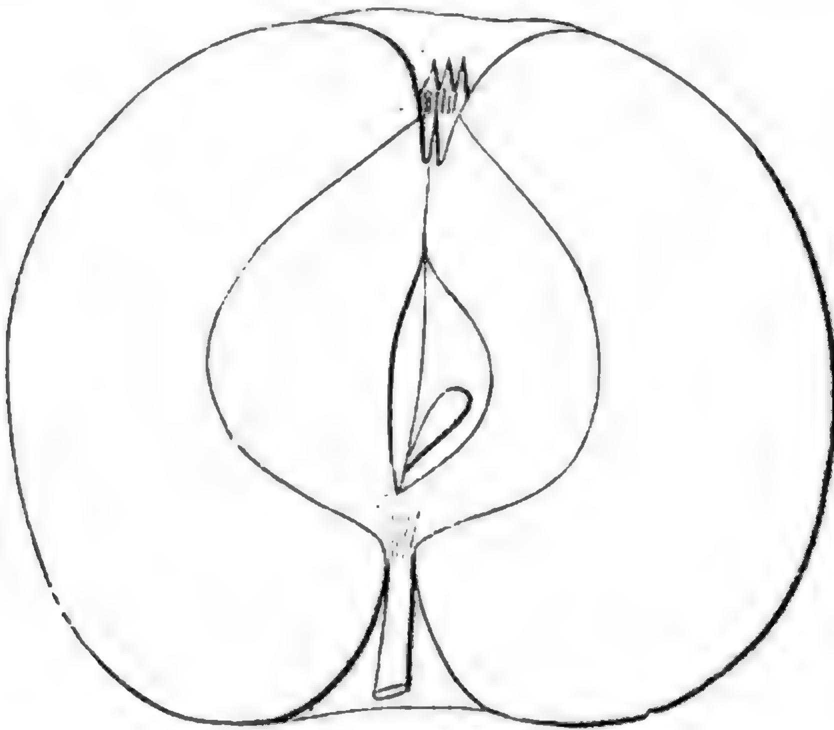
Schale: glatt, etwas geschmeidig, hellgelb, auf der Sonnenseite lebhaft bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Rost. Geruch merklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von süß-weinartigem, schwach gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, ovale, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelch- und stielwärts stark-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Februar. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, aufrecht, rothbraun, stark punktirt; Fruchtaugen ziemlich groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, länglich-eiförmig, hellgrau, unterseits etwas wollig, stark-gesägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter linienförmig.



No. 714. Briel'scher Calvill.

Diel I. 1; Lucas I. 1. b; Hogg III. 1. A. †† December-Februar. III. 2. A.

Heimath und Vorkommen: er stammt von der Insel Voorne (Süd-Holland), wo er in der Gegend von Brielle häufig vorkommt und sehr beliebt ist; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Baumschulen in Boskoop brachten ihn in den Handel; auch die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von dorther.

Literatur und Synonyme: 1. Briel'scher Calville, (Niederländischer Obstgarten, Taf. 28. Fig. 54).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche sich schwach verjüngt.

Kelch: geschlossen; Blättchen schmal, lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, mit starken Rippen umgeben, die sich calvillartig über die ganze Frucht bis zur Stieleinsenkung hinziehen.

Stiel: kurz, nicht heraustretend, etwas fleischig, grün, wollig; Stieleinsenkung eng und tief, mitunter schwach berostet.

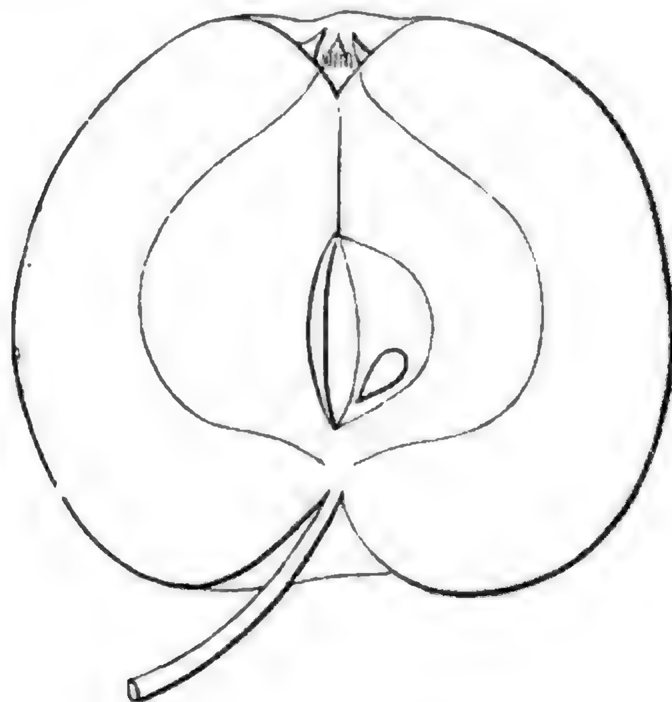
Schale: glatt, fein, glänzend, gelblich-grün, geschmeidig, an der Sonnenseite etwas intensiver gelb, oft auch schwach geröthet; Punkte fein, kaum bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, wenig ausgebildete, kleine, kurzzugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig; stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Februar. Für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und trägt gut. Sommertriebe stark, violettbraun, stark punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, schwach-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 715. Buchholzer Calvill.

Diel I. 1; Luc. I. 3. a; Hogg III. 1. B. **† November-December.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Mecklenburg; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Buchholzer Calvill (Müschen, I. 9). 2. Buchholzer Calvill (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, 1855, S. 30, Nr. 72).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 55 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, wollig, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die flach, rippenartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: sehr lang, dünn, holzig, weit herausragend; Stieleinsenkung flach und weit.

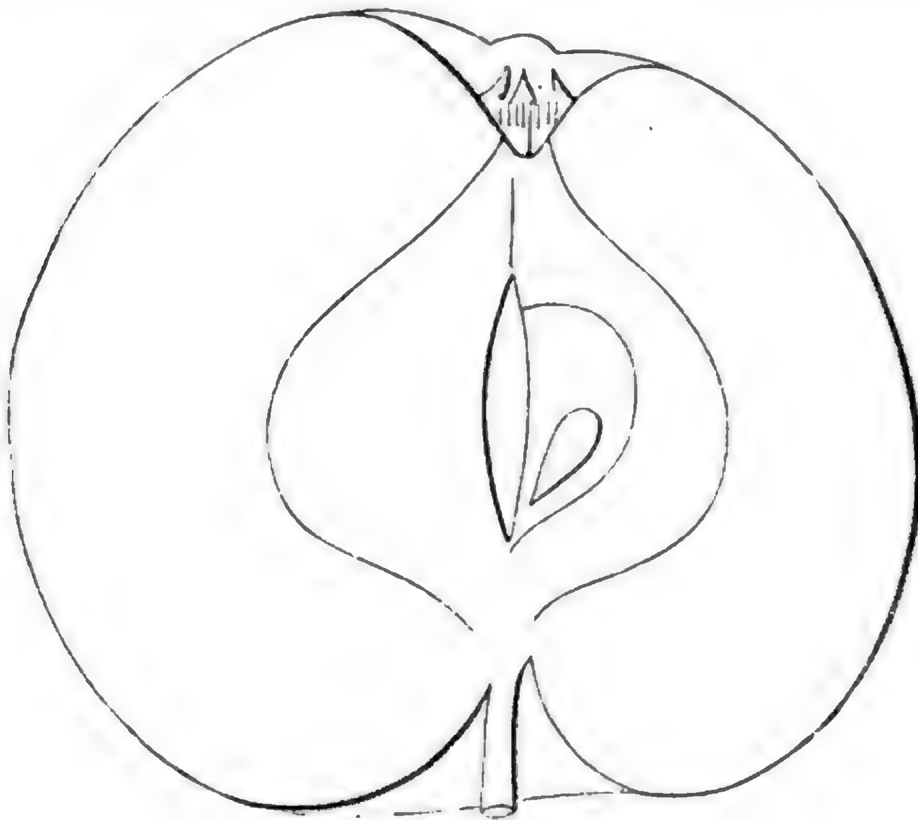
Schale: glatt, fein, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach flammenartig geröthet; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, von schwach erdbeerartigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, geöffnet, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-December. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und ist sehr tragbar. Sommerzweige mäßig-stark und lang, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig-groß, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 716. Eva's Calvill.

Diel I. 3; Luc. I. 3. a; Hogg III. 1. B. **†† December-April.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt; Oberdieck erhielt ihn, wie auch die Königliche Gärtner-Lehranstalt, von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Eva's Calvill (Oberdieck, Deutschlands beste Obstsorten, 1881, S. 137). 2. Pomme d'Eva (Cat. Simon Louis, Plantières bei Metz).

Gestalt: mittelgroßer, kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung eng und tief, mit Rippen umgeben, die sich auf der Kelchwölbung stark erheben und kantig über die Stieleinsenkung verlaufen.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig, selten etwas fleischig; Stieleinsenkung tief und weit, berostet.

Schale: glänzend, geschmeidig, gelblich-grün, später gelb, auf der Sonnenseite mit schönen, meist kurz abgesetzten, oft auch längeren und stärkeren

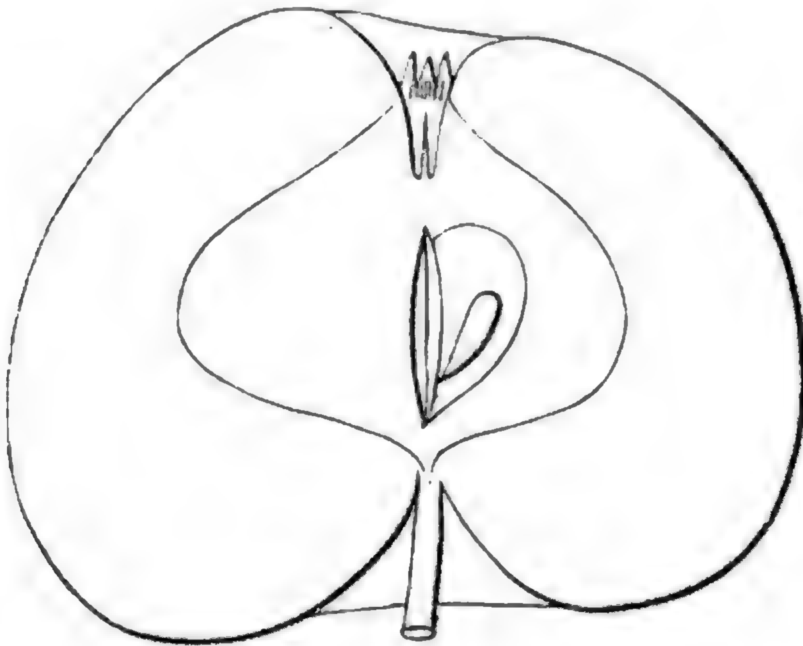
rothen Carmoisinstreifen besetzt; Punkte fein, zerstreut; Geruch ziemlich stark.

Fleisch: gelblich=weiß, fein, saftreich, von gezuckertem, süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, wenig geöffnet, lang=zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang=zugespitzt; Kelchröhre breit=kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: December=April. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht auch in nicht zu trockenem Sandboden. Sommertriebe schlank und stark, bräunlich, oben wollig, stark punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf=kegelförmig; Holzaugen spitz; Blatt groß, eiförmig, lang=zugespitzt, oft auch elliptisch; Nebenblätter klein, lanzettlich.



No. 717. Maussion's Calvill.

Diel I. 1; Luc. I. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† December-Februar.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt; Leroy erhielt ihn im Jahre 1864 von Galopin, Baumschulenbesitzer in Lüttich. In Deutschland ist diese vorzügliche Frucht, die auch Medicinalrath Dr. Engelbrecht sehr lobt, noch wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Calville de Maussion, (Engelbrecht, Mittheilungen der Obstbausection, Braunschweig). 2. Calville de Maussion, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 89). 3. Calville de Maussion (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, S. 76).

Gestalt: mittelgroßer, flach-runder, etwa 70 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen schmal, lang-zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, mitunter auch lang, holzig, ziemlich wollig, stark, gewöhnlich wenig oder gar nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, filzig, bräunlich-grün berostet.

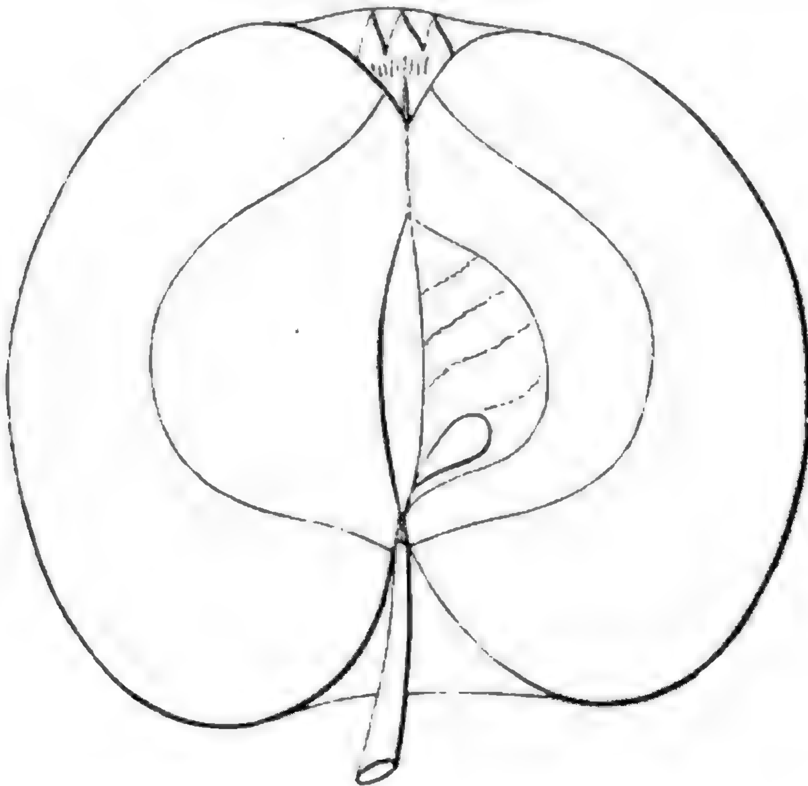
Schale: glatt, grün, später gelblich-grün, sonnenwärts schwach geröthet; Punkte zahlreich, fein, bräunlich, kaum bemerklich, im Roth gelblich umringelt. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-grün, fein, saftreich, ziemlich mürbe, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geschlossen, zahlreiche, kleine, eirunde, kurz-zugespitzte, bräunliche Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelch- und stielwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis Februar, bei guter Aufbewahrung bis Ende April. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, eignet sich besonders für Zwergformen und muß für Hochstämme hoch veredelt werden; er trägt sehr dankbar. Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge; schwach-wollig, punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval, kurz-zugespitzt, stark-gezähnt.



No. 718. Tulpen-Calvill.

Diel I. 1; Luc. I. 2. (3.) b.; Hogg III. 2. C. ** † Ende November-Februar.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Süddeutschland wird er seit längerer Zeit hin und wieder kultivirt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Tulpen-Calvill, (Diel, systematisches Verzeichniß, No. 500). 2. Tulpen-Calvill, (Dochnahl, systematische Beschreibung der Apfelsorten I, S. 40, No. 113). 3. Calville tulipée. (Thomas, Guide pratique, S. 125). 4. Tulpen-Calvill, (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen-Pomologen-Vereins, 1882, S. 88).

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 65 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen schmal, spitz, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung mäßig tief, eng, häufig schief, von vielen Rippen umgeben, die über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, dünn, wenig hervorragend, grünlich, schwach wollig; Stieleinsenkung tief und eng, bräunlich berostet.

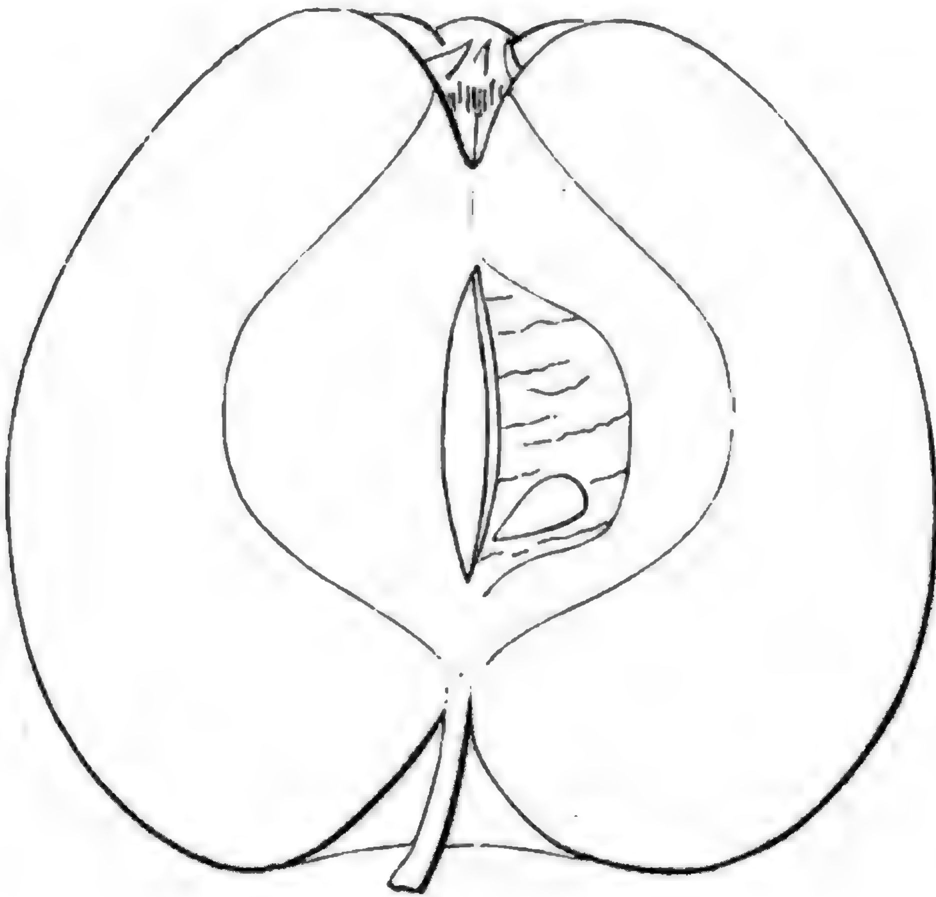
Schale: glatt, geschmeidig, gelblich, später hochgelb, sonnenwärts oft auch die ganze Frucht carmoisinroth, mit vereinzelten, dunkleren Streifen; Punkte wenig bemerklich. Der Geruch ist schwach; die Frucht welkt nicht.

Fleisch: hell gelblich-weiß, fein, mürbe, mäßig saftig, von süßweinigem, etwas gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer ziemlich groß, geöffnet. Wandungen aufgerissen, kleine, ovale, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende November und hält sich bis Januar. Recht gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine kugelrunde Krone und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, schwach wollig, bräunlich; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eirund, am Rande gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 719. Calvill von Anjou.

Diel I. 1; Luc. I. 2. b; Hogg III. 1. B. **†† Ende December-März.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; er stammt aus Frankreich; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Jamin & Durand, Baumschulenbesitzer in Bourg-la Reine. Von dem nahe stehenden rothen Winter-Calvill unterscheidet er sich leicht durch das nicht roth gefärbte Fleisch und den kurzen Stiel.

Literatur und Synonyme: 1. Calville rouge d'Anjou (Louis Simon, Catal.). 2. Calvill von Anjou (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 3, S. 90).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie sich nach dem Kelche verjüngt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen grün, wollig, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Rippen und feinen Falten

umgeben, die über den Rand gehen und über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, mitunter auch fleischig, kurz, braun, kaum heraustretend; Stieleinsenkung weit und mäßig tief, hellbraun berostet.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, grün oder grünlich-gelb, auf der Sonnenseite trüb-roth gefärbt und etwas gestreift; Schalenpunkte fein, zerstreut, weißlich, im Roth röthlich. Geruch sehr schwach.

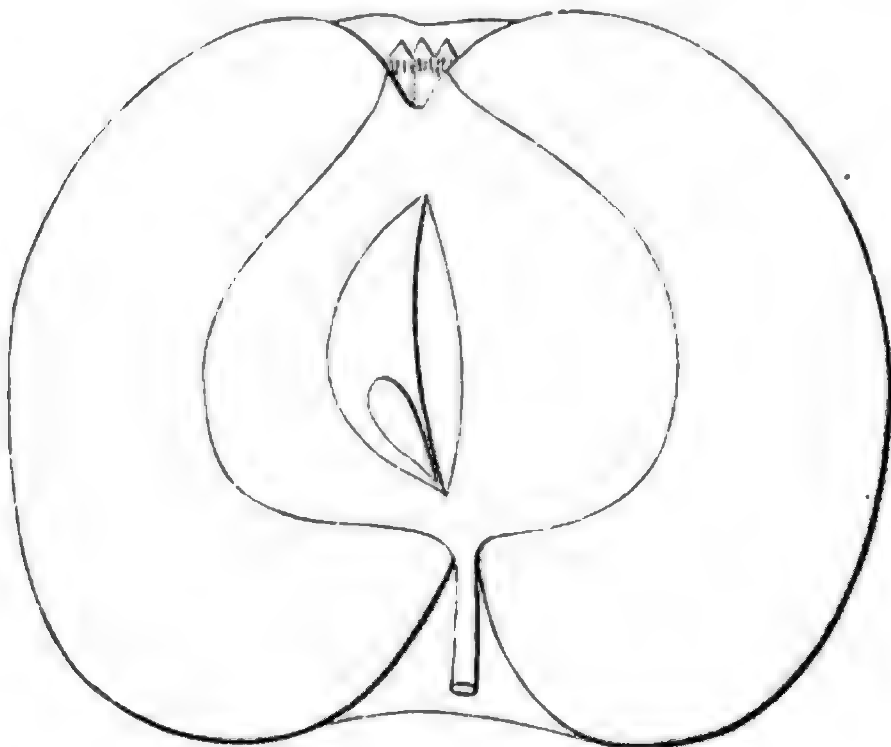
Fleisch: grünlich-gelb, fein, saftreich, von schwach-gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, rundlich-ovale, lang-zugespitzte, kastanienbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief umgekehrt-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende December bis März. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ungemein tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trocknen Boden. — Sommertriebe schlank und stark, bräunlich-grün, stark punktirt, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen groß, stumpf, wollig, anliegend; Blatt eirund-oval, groß, kurz-zugespitzt, unterseits wollig, am Rande grob gesägt; Blattstiel stark und lang, wollig, an der Basis röthlich; Nebenblätter klein, linienförmig, wollig.

Pyramiden und Horizontal-Guirlanden bringen jährlich reichlich schöne Früchte.



No. 720. Calvill von Boskoop.

Diel I. 1; Luc. I. 3. a; Hogg III. 1. B. **† December-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde im Jahre 1863 von Hooftmann, Baumschulenbesitzer in Boskoop (Holland) aus Samen gezogen. In Deutschland ist er wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Calvill von Boskoop (Niederländischer Obstgarten I, Fig. 43, S. 53). 2. Calville de Boskoop (Thomas, Guide pratique, S. 131).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, etwas wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, mit Rippen umgeben, welche sich über den größten Theil der Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, mitunter schwach berostet.

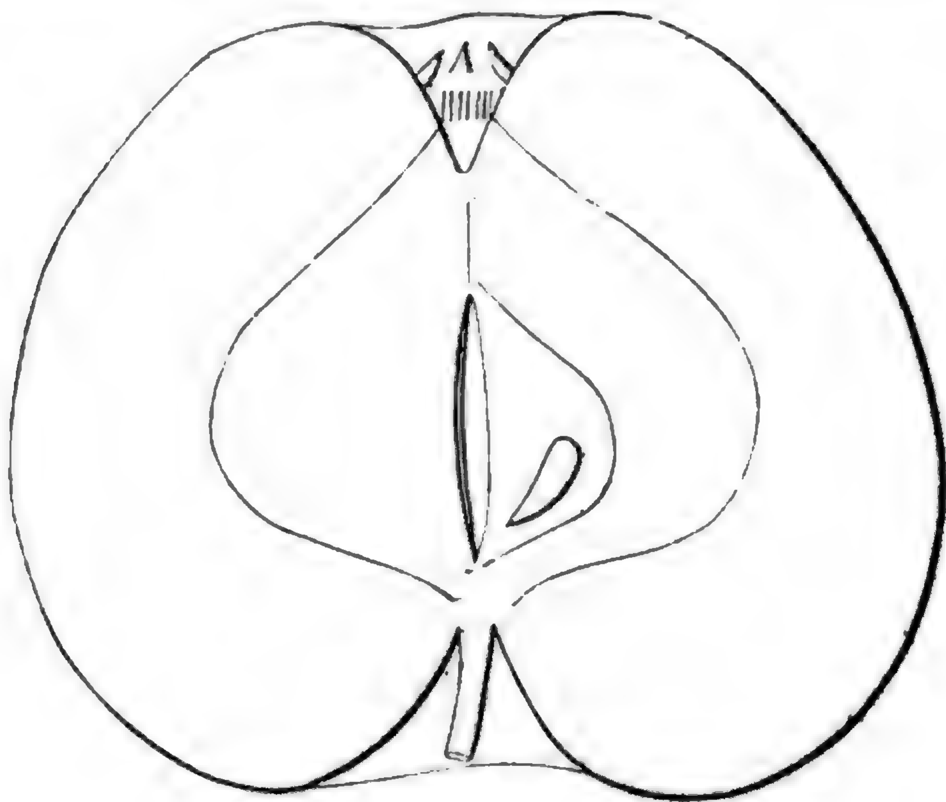
Schale: glatt, etwas glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, die ganze Frucht schön geröthet und gestreift; Punkte klein, wenig bemerklich.

Fleisch: grünlich-weiß, ziemlich fein, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geräumig, zahlreiche, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: December bis März. Für die Tafel und für die Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und bildet eine rundliche Krone. Sommertriebe von mittlerer Länge, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen flach, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, angedrückt; Blatt mäßig-groß, eiförmig, fein gesägt; Blattstiel roth; Nebenblätter linienförmig.



No. 721. Calvill von Ouillins.

Diel I. 1; Luc. I. 3. a; Hogg III. 1. C. * † † October, bis December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von A. Jaboulais, Baumschulenbesitzer in Ouillins um das Jahr 1850 gezogen. In Deutschland ist er wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis aus Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Calvill d' Ouillins (Pomologie de France, No. 62).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht herausragend, stark, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

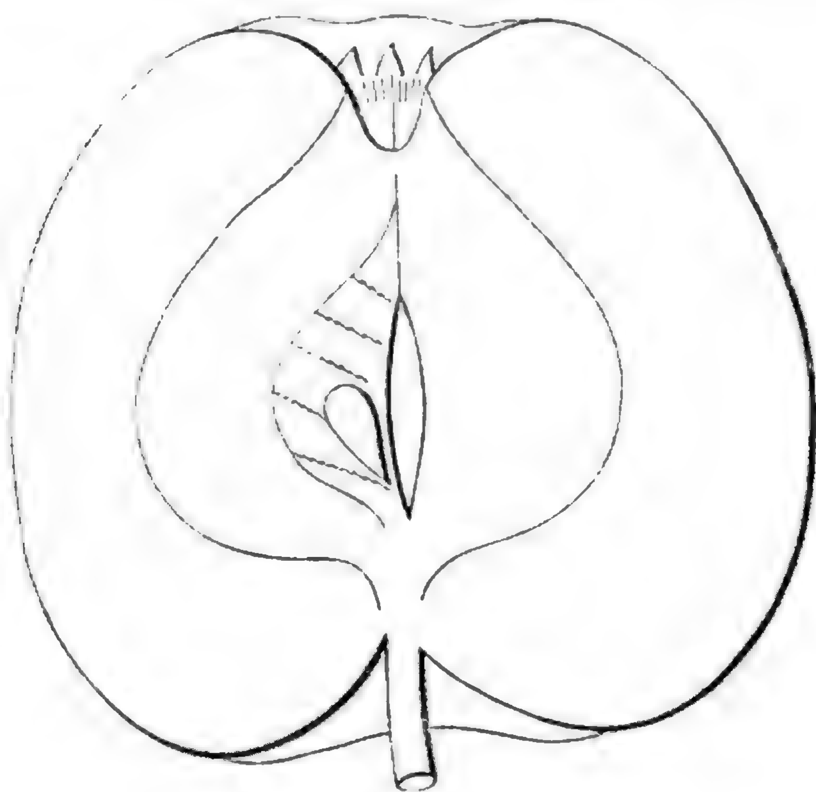
Schale: fein, glatt, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und dunkelroth gestreift; Punkte fein, zerstreut, gelblich, an der Schattenseite oft röthlich.

Fleisch: weiß, mäßig fein, ziemlich saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig; stielwärts kurz-, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: September-December. Wegen seiner schönen Färbung gute Marktfrucht; für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar, bildet eine rundliche Krone und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang und stark, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf; Blattknospen spitz, angedrückt; Blatt groß ei-lanzettlich, glänzend, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 722. Der Cellini.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg II. 2. B. * † † October, November.

Heimath und Vorkommen: er soll nach Hogg von einem Herrn Leonhardt Philipps in Vauxhall gezogen sein; über die Zeit seiner Entstehung und über die Herleitung des Namens ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von L. Späth, Baumschulenbesitzer in Berlin.

Literatur und Synonyme: 1. Cellini (R. Hogg, the Herefordshire Pomona, 1878, Taf. 12. No. 3). 2. Cellini (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 32). 3. Der Cellini (Wiener Obst- und Gartenzeitung, 1. Heft, 1876, S. 26). 4. Cellini (Thomas, Guide pratique, S. 122).

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz, breit, mit den Spitzen nach innen geneigt, wollig; Kelcheinsenkung weit und tief, schüsselförmig, von einigen schwachen, rippenartigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, mit feinem, grünem Roste umgeben.

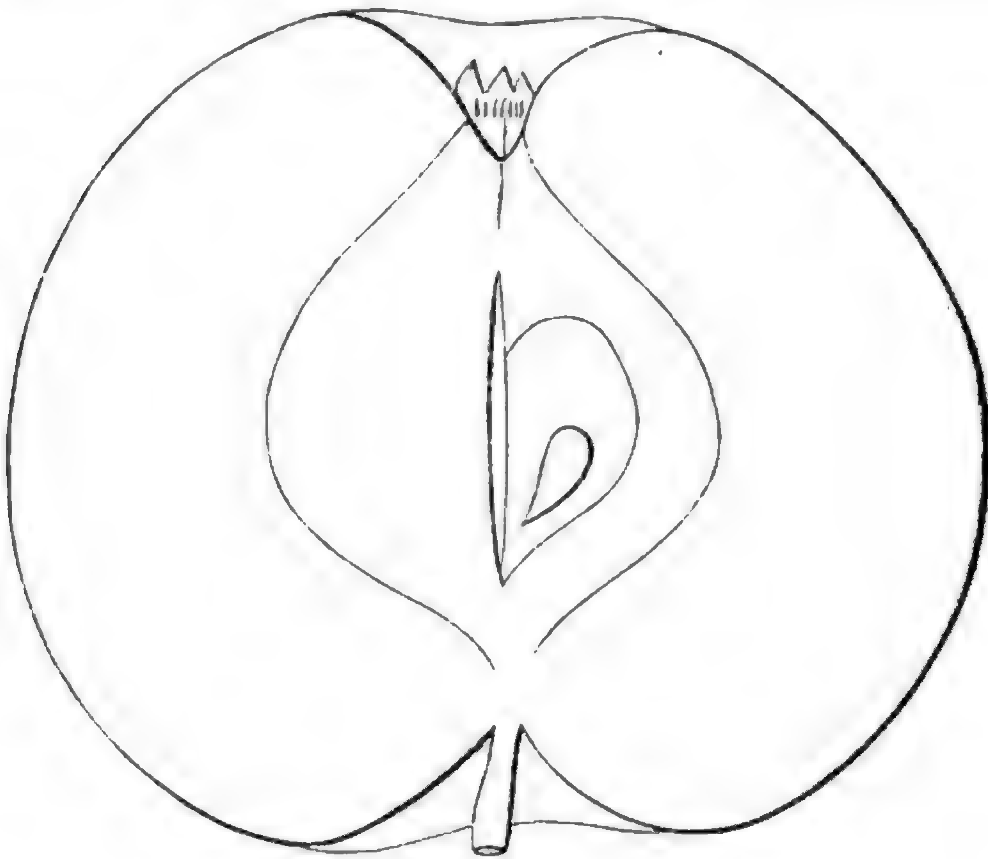
Schale: fein, glatt, glänzend, im Liegen geschmeidig, vom Baume gelblich-grün, später hellgelb; auf der Sonnenseite schön carminroth gestreift und punktirt, mitunter auch auf der Schattenseite geröthet. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch ziemlich stark.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, von gewürzhaftem, etwas säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, zahlreiche, eiförmige, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig; stielwärts flach-abgerundet, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October, November. Sehr gute Frucht für die Wirthschaft, aber auch noch für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe ziemlich stark, nach oben wollig, olivenfarbig, bräunlich roth überlaufen, zahlreich fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz; Blätter groß, oval, zugespitzt, am Stiel oft herzförmig, am Rande tief und groß gezähnt. Besonders reich, fast alljährlich, trägt er auf Doucin veredelt.



No. 723. Chailleux.

Diel IV. 4; Luc. XII. 3. e; Hogg III. 1. A. **†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Chailleux in Frankreich; er verdankt seine dortige Verbreitung besonders dem Director der Ackerbauschule zu Grand-Jouan, Herrn Jules Rieffel. In Deutschland ist er nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Chailleux (Andrè Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 104). 2. Chailleux (Pomologie de la France, No. 63). 3. Chailleux (Thomas, Guide pratique, S. 132).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 85 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach, eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, fleischig, braun; Stieleinsenkung tief und weit.

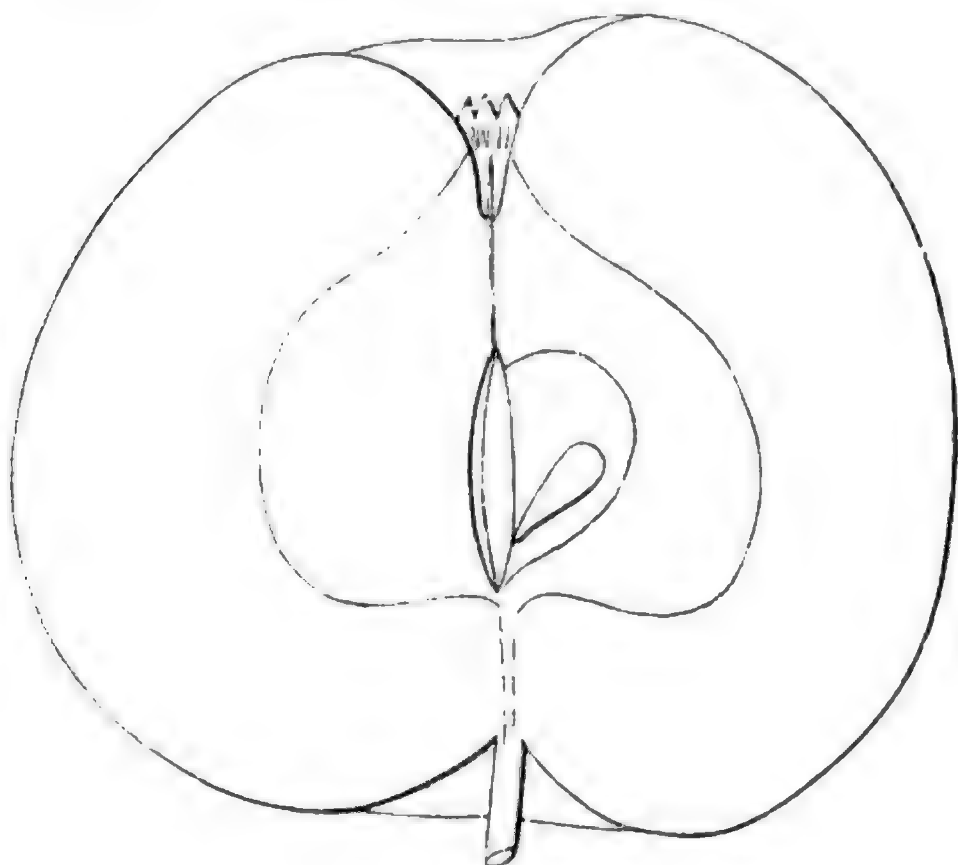
Schale: fein, glatt, hellgrün, später goldgelb, sonnenwärts geröthet und gestreift; netzartiger Rost überzieht oft größere Theile der Frucht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von angenehm weinartigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer schwach geöffnet, geräumig, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches spitz-melonenförmig; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October bis Januar. Für die Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr dankbar und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, olivengrün, wollig, punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter ziemlich groß, oval, lang-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 724. Daru Alma.

Diel IV. 2: Luc. X. 3. c; Hogg III. 2. A. ** † † November-März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Ungarn und ist in den Ortschaften, die östlich vom Theißflusse liegen, sehr verbreitet. Die deutsche Uebersetzung ist „Kranichapfel". In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer zu Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Daru-Apfel (Pomologische Monatshefte, 1875, S. 353). 2. Daru Alma (Stoll, der Obstgarten, 1881, Nr. 39, S. 390).

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Blättchen breit, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die mitunter über die Wölbung hinaustreten.

Stiel: kurz, holzig oder fleischig, wollig; Stieleinsenkung tief und eng, glatt oder strahlig berostet.

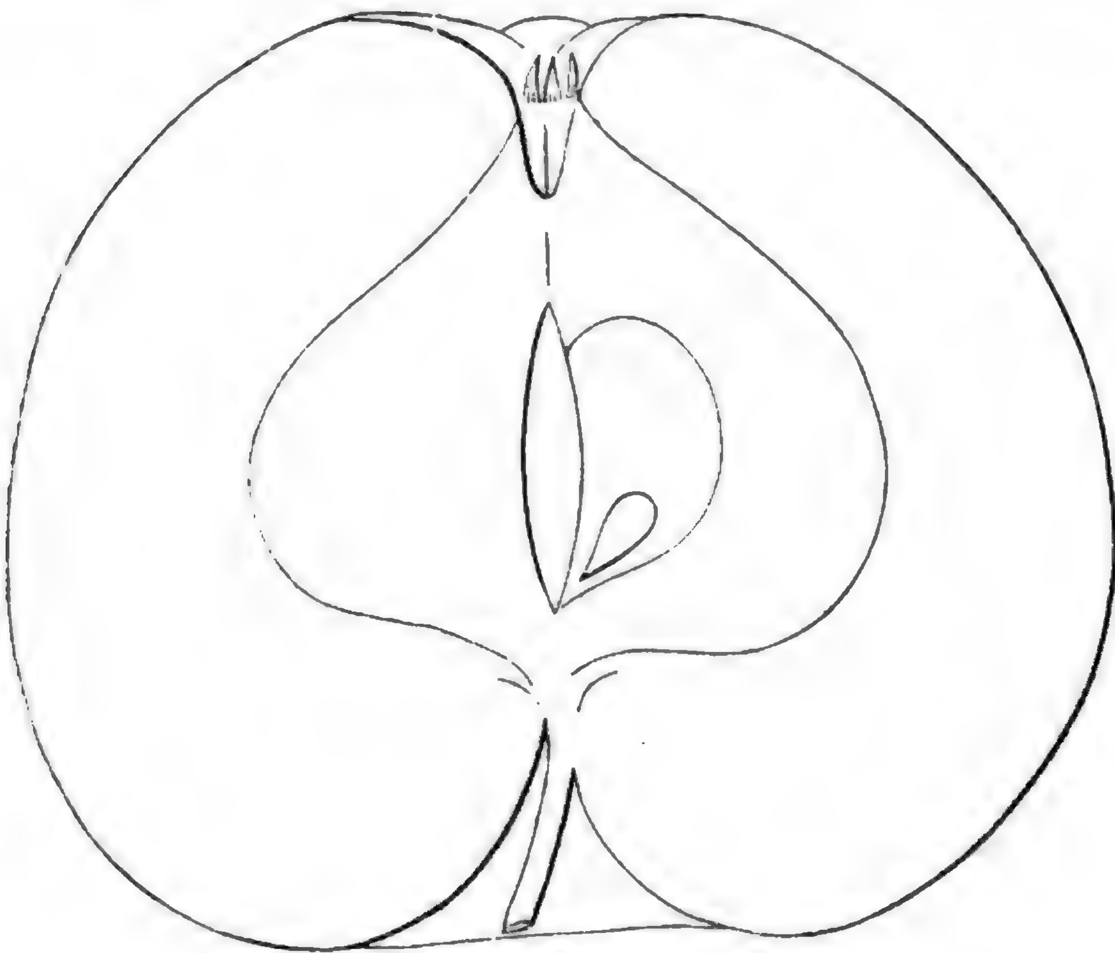
Schale: fein, glatt, geschmeidig, grünlich, später grünlich-gelb, sonnenwärts bräunlich geröthet und gestreift; stark besonnte Früchte oft ganz mit Röthe bedeckt; Punkte zerstreut, im Roth bräunlich, in der Grundfarbe wenig bemerklich; Rostflecke finden sich mitunter in der Nähe des Kelches.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, saftreich, von angenehm weinartigem Zuckergeschmack, fast ohne Säure.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stielwärts abgerundet kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: die Frucht reift Ende November und hält sich bis zum Frühjahre. Vorzüglicher Apfel für die Wirthschaft, aber auch noch brauchbar für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut, kommt selbst in leichtem Boden fort, bildet eine flach-kugelförmige Krone und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt-kegelförmig, anliegend; Blätter groß, eirund, stark gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 725. Duchatel.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. b; Hogg III. 1. A. *†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Frankreich; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. André Leroy, der ihn 1851 in den Handel brachte, glaubt, daß er nach dem Grafen Duchâtel, Minister unter Louis Philipp, benannt sei. Die Frucht ist wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Varietät direct von André Leroy.

Literatur und Synonyme: 1. Duchâtel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 148). 2. Duchâtel (Thomas, Guide pratique, S. 134).

Gestalt: große, kegelförmige, auch halbkugelförmige, etwa 95 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halb oder ganz geschlossen; Blättchen schmal, lang-zugespitzt, aufrecht stehend; Kelcheinsenkung flach, eng, von Falten umgeben, die über die Frucht rippenförmig verlaufen.

Stiel: mäßig-lang, stark, kaum heraustretend, wollig; Stieleinsenkung tief und breit, fein berostet.

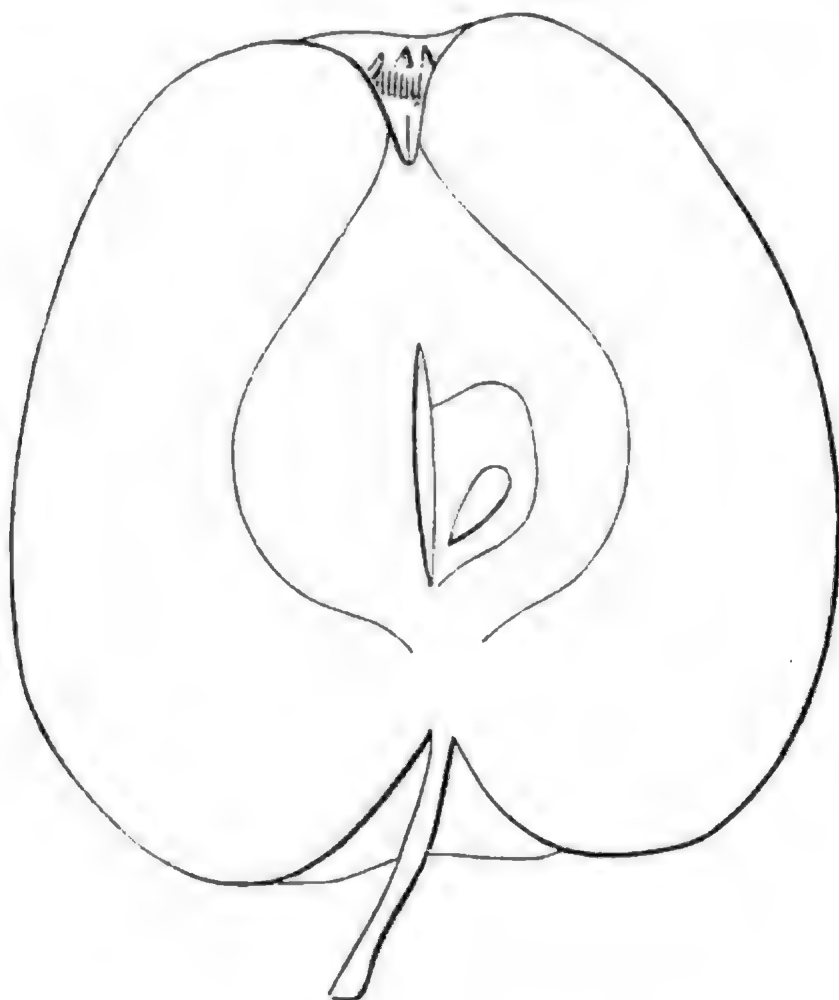
Schale: glatt, glänzend, grasgrün, später citronen-gelb, ohne alle Röthe. Punkte fein, zerstreut, braun; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, ziemlich fest, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts herzförmig abgerundet, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: October bis Januar. Für die Tafel zweiten Ranges, für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe kurz, stark, bräunlich, wollig; Fruchtaugen abgerundet, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mittelgroß, oval, gezähnt, glänzend; Nebenblätter linienförmig.



No. 726. Fehlerapfel.

Diel II 1; Luc. IV. 2. a; Hogg II. 2. C. **†† October.

Heimath und Vorkommen: er wird in Tyrol in der Umgegend von Botzen häufig angepflanzt; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland ist er mir noch nicht vorgekommen; auf der Internationalen Gartenbau-Ausstellung zu Cöln 1875, waren sehr schöne Früchte aus Botzen ausgestellt.

Literatur und Synonyme: wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mäßig-großer, stumpf-kegelförmiger, 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halb geschlossen; Blättchen kurz, zugespitzt, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, schön schüssel-förmig, glatt.

Stiel: lang, weit herausragend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, glatt.

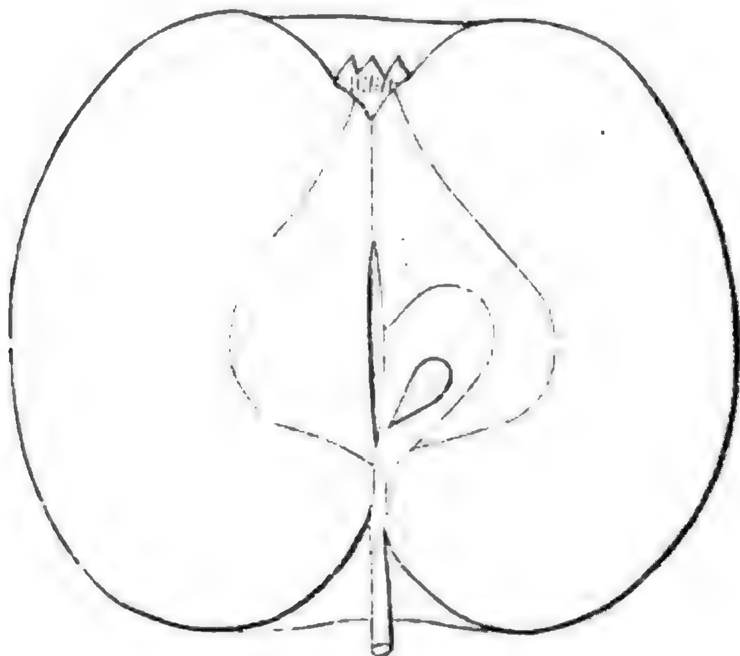
Schale: fein, glänzend, beduftet, gänzlich schön scharlachroth gefärbt; Punkte zerstreut, weißlich.

Fleisch: schwach rosenroth, um das Kernhaus weiß, roth geadert, mürbe, saftreich, von zimtartigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, hellbraune, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October. Sehr guter Tafelapfel. Verdient seiner Schönheit und Güte wegen häufig angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt dankbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eirund, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 727. Reinettenartiger Frauenapfel.

Diel VII. 2; Luc. XV. 2; Hogg III. 1. A. *† Winter.

Heimath und Vorkommen: über seine Herkunft ist Zuverlässiges nicht bekannt; Diel erhielt ihn vom Kunstgärtner Seidel in Thal-Ehrenbreitenstein, die Königliche Gärtner-Lehranstalt von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Reinettenartiger Frauenapfel, (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1807. X. S. 214). 2. Reinettenartiger Frauenapfel, (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 1046).

Gestalt: kleine, stumpf-kegelförmige, oft fast flach-kugelförmige, etwa 65 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich normal abrundet, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und weit, schön ausgeschweift, von Falten umgeben, die bei einigen Früchten flach über den Rand verlaufen.

Stiel: kurz, wenig heraustretend, braun; Stieleinsenkung tief und weit, mitunter etwas rostfarbig.

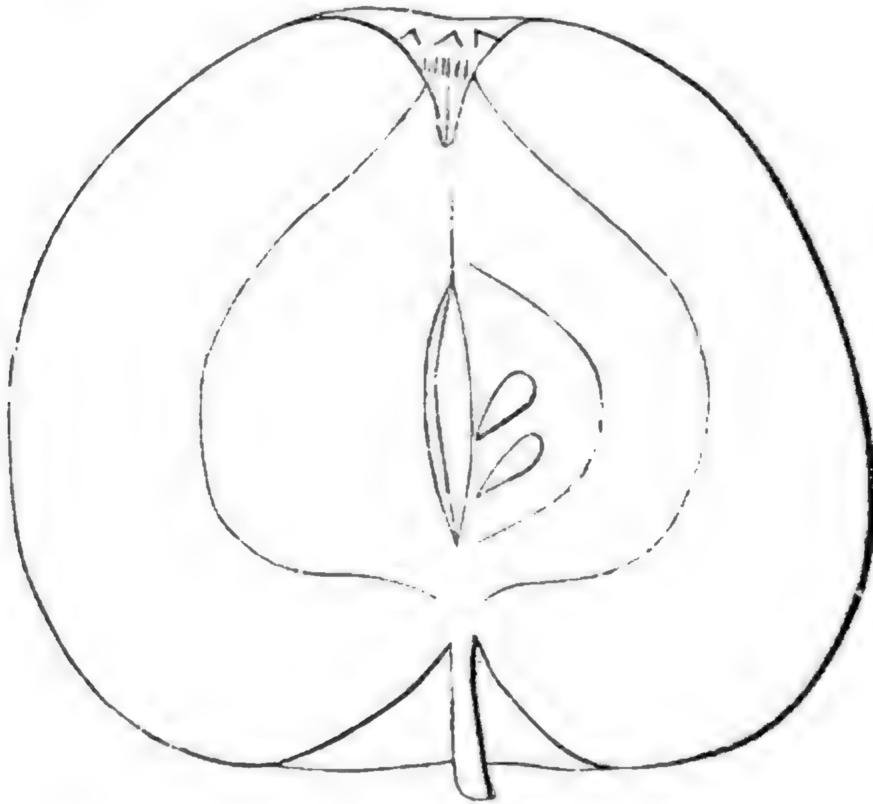
Schale: fein, glatt, geschmeidig, strohweiß, später citronengelb, auf der Sonnenseite braunroth gefärbt und verwaschen; stark beschattete Früchte haben nur einen schwachen röthlichen Anflug. Punkte fein, hellbraun.

Fleisch: weiß, fein, fest, saftreich, von gewürzlosem, süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, kleine, ovale, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Für Tafel und Wirthschaft nur von zweitem Rang.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich, weshalb er zur Beflanzung der Straßen in rauhen Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe stark und lang, wollig, dunkelbraunroth, schwach punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, herz-eiförmig, stark gezähnt.



No. 728. Fruchtbarer von Frogmore.

Diel IV. 1.; Luc. VIII. 1. a.; Hogg III. 1. A. ** † † October-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Ingram, Director der Königlichen Gärten zu Frogmore in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist er wenig verbreitet, verdient aber wegen seiner Güte und Fruchtbarkeit alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct aus Frogmore.

Literatur und Synonyme: 1. Frogmore prolifique, (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 56). 2. Fertile de Frogmore (Thomas, Guide pratique, S. 134).

Gestalt: mittelgroßer, stumpf-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach außen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, kaum herausragend, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

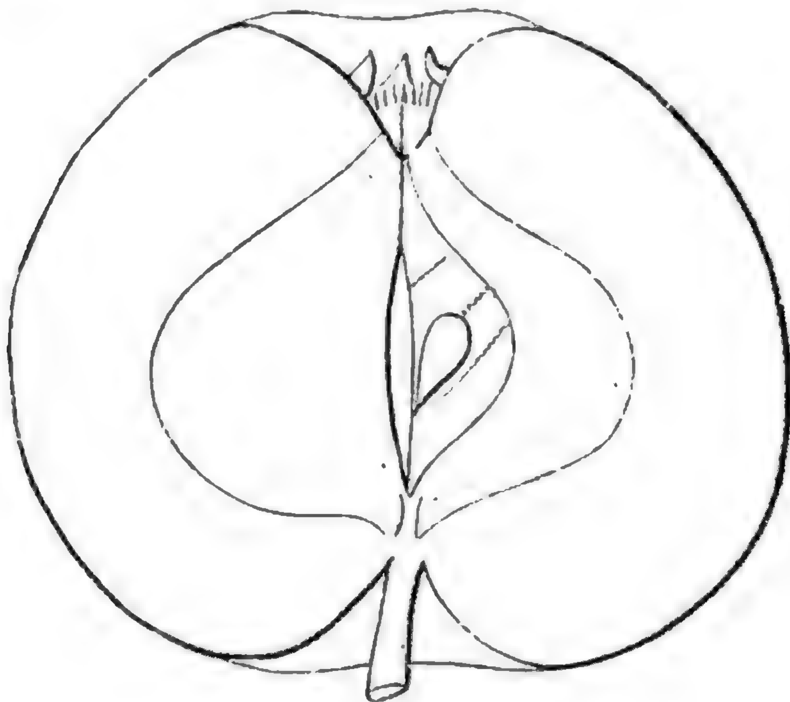
Schale: fein, glatt, glänzend, gelb, stark besonnte Früchte mitunter an der Sonnenseite schwach röthlich gestreift; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel findet sich oft etwas Rost.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, mürbe, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte stehend.

Reifezeit und Nutzung: October-December. Sehr gute Frucht für die Tafel, wie für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist ungemein fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe mäßig-lang und stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugespitzt, schwach-gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 729. Fürst Bismarck.

Diel IV. 2; Luc. X. 3. c; Hogg III. 1. C. * † † November-April.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem ehemaligen Nassauischen Major Frensdorff in Hofhaus bei Dietz an der Lahn gezogen; der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1869. Frensdorff jun. in Ruhrort sandte 1870 Früchte an Oberdieck und Lucas; letzterer zählt sie zu den schönsten aller Winteräpfel und empfiehlt den Baum zur recht häufigen Anpflanzung. Nach meinen, nach Palandts und Schneider's Beobachtungen verdient er diese Empfehlung leider nicht.

Literatur und Synonyme: 1. Fürst Bismarck. (Frensdorff, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1872, S. 20). 2. Fürst Bismarck (Palandt, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1880/81, No. 2. S. 42).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen kurz, schmal, lange grün bleibend, mit den Spitzen zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, glatt.

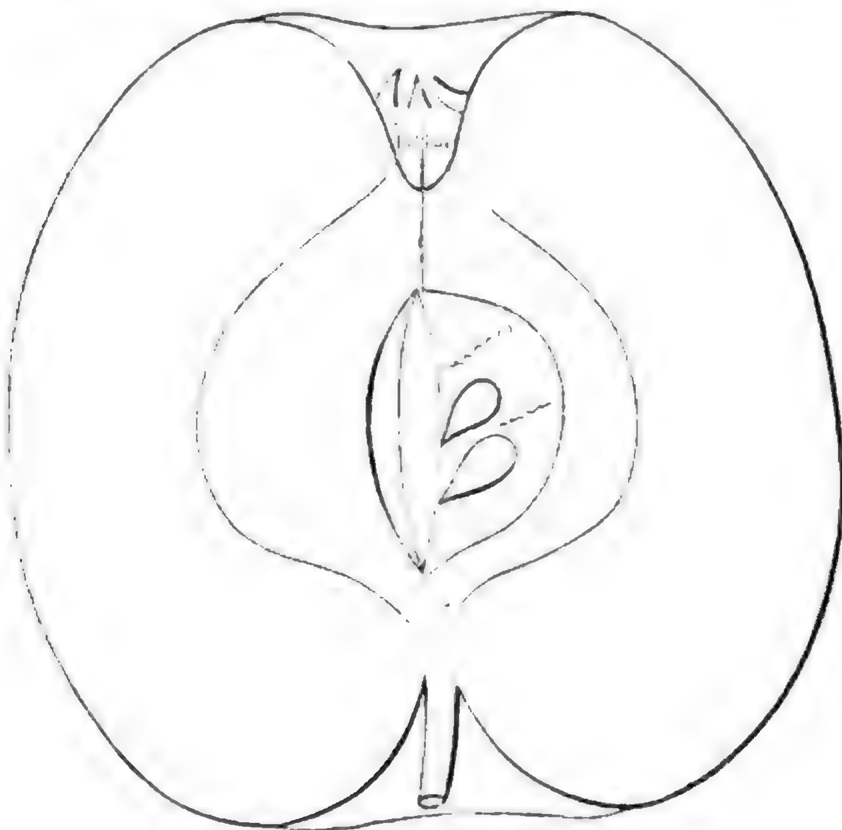
Schale: grünlich-gelb, die ganze Frucht röthlich-braun gefärbt und dunkelroth gestreift; Punkte hellbraun, zerstreut, um den Kelch sehr dicht stehend.

Fleisch: weißlich-gelb, dicht, fest, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Kammern geräumig, Wandungen aufgerissen, schwarz-braune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende November bis Mai. Für die Wirthschaft brauchbar; er wird jedoch durch gleichzeitig reifende, bessere Sorten ersetzt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist tragbar und scheint empfindlich zu sein. Sommertriebe schlank, braunroth, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter mittelgroß, eirund; Nebenblätter linienförmig.



No. 730. Fürst Lippe.

Diel II. 1; Luc. V. 2. b; Hogg III. 2. C. * † † November bis März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Umgegend von Wien; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Fürst Lippe, (Lucas, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1872). 2. Prince de Lippe (Thomas, Guide pratique, S. 149).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele zu; die Frucht ist nach dem Stiele und dem Kelche ziemlich gleichmäßig flach abgerundet.

Kelch: geschlossen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, mit nach innen geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung sehr tief und eng, von Falten und Rippen umgeben, die oft über die Frucht flach verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung flach und eng, schwach berostet.

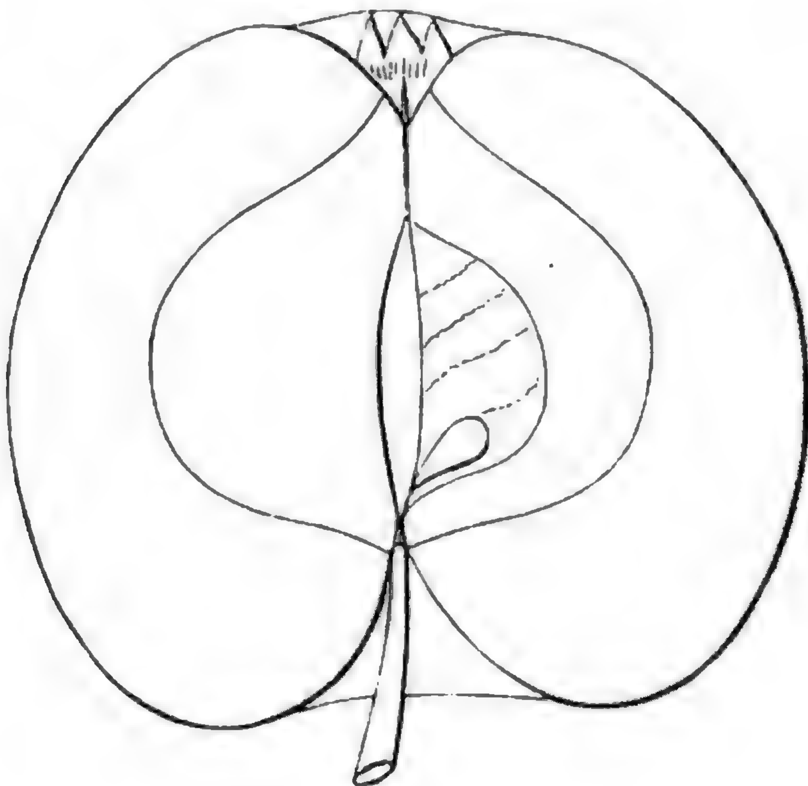
Schale: fein, glatt, geschmeidig, glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite prachtvoll bräunlich-geröthet; Punkte fein, kaum bemerklich.

Fleisch: grünlich-weiß, grobzellig, mürbe, saftreich, von süß-weinigem, fast gewürzlosem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen etwas aufgerissen, große, eirunde, fast rundliche, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts stumpf zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig, breit; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Sehr schön gefärbte Frucht für die Wirthschaft und für den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, mäßig-lang, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter klein, lanzettlich.



No. 731. Graf Nostiz.

Diel II. 1; Luc. XIX. 2. a; Hogg III. 1. A. **†† October-December.

Heimath und Vorkommen: Oberdieck erhielt ihn aus dem Garten des Grafen Nostiz zu Zobten, Kreis Löwenberg in Schlesien; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt ihn der Freundlichkeit des verstorbenen Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Graf Nostiz, (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 193).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebauter, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach gerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen oder halb-offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die mitunter flach über die Frucht verlaufen, aber wenig bemerklich sind.

Stiel: kurz, oft fleischig; Stieleinsenkung weit und tief, mitunter durch einen Wulst verengt, strahlig berostet.

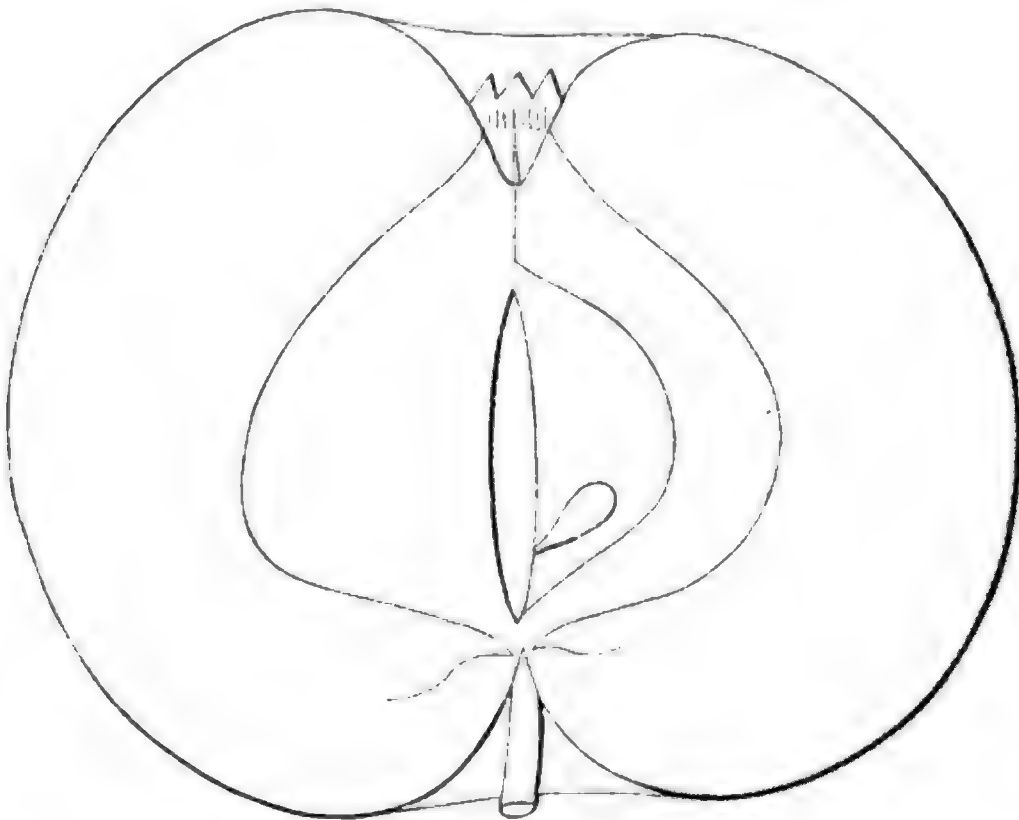
Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, gelblich-grün, später gelb; stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, zerstreut, kaum bemerklich, auf der Sonnenseite einzeln, von dunkelrothen Fleckchen umgeben; Rostanflüge finden sich nur am Kelch, mitunter auch Warzen.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm-gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, geräumig, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, eiförmige, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: September bis Weihnachten. Für die Tafel und Wirthschaft gleich brauchbarer Apfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, bildet eine pyramidale Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, stark, braunroth, oben wollig; Blatt mittelgroß, elliptisch, scharf-zugespitzt, stumpf-gesägt; Nebenblätter klein, auch oft fehlend.



No. 732. Gravensteiner von Avreskor.

Diel I. 1; Luc. 1. 1. a; Hogg II. 1. A. **†† November-Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in einem Baumgarten im Dorfe Avreskor, auf der Insel Fühnen, Dänemark, gefunden; jedenfalls ist er ein Sämling vom Gravensteiner. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn im Jahre 1875 von Boegh, Handelsgärtner in Horsens.

Literatur und Synonyme: 1. Gravensteiner von Avreskor, Graaftens able fra Avreskor, (Bentzien, Pomologische Monatshefte, 1880, S. 162).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 90 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit flacher Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, bräunlich; Kelcheinsenkung fein gefaltet, von Rippen umgeben, die über den Rand gehen und schwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, stark; Stieleinsenkung flach und eng, wenig berostet.

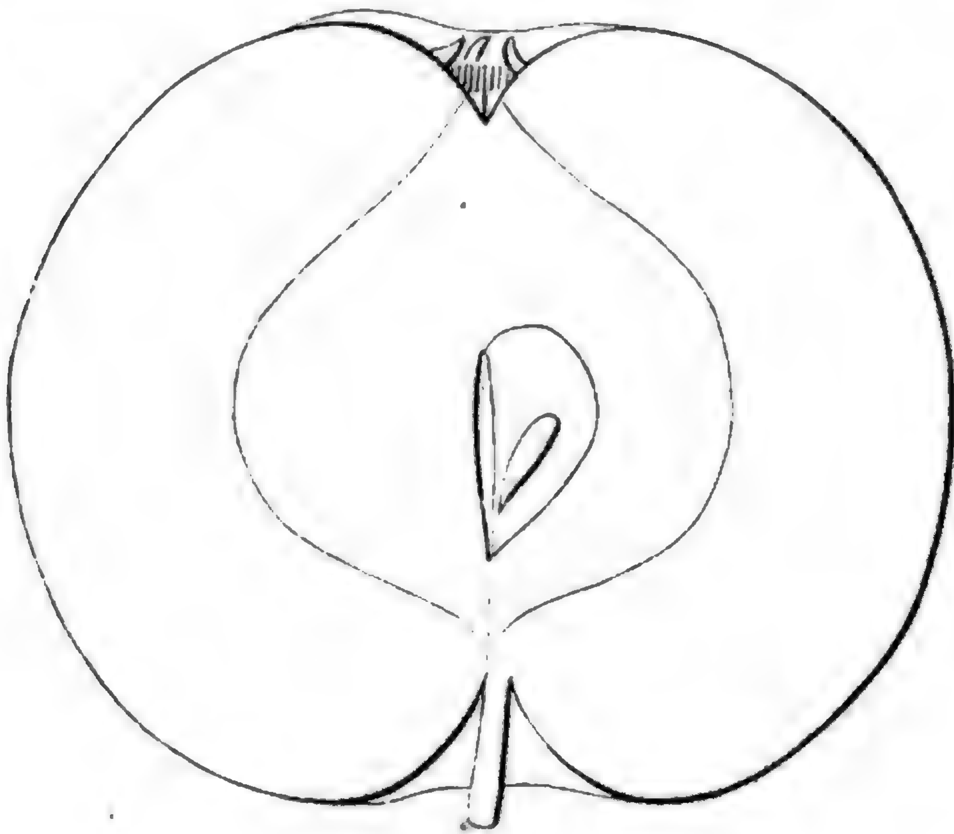
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, goldgelb, nur stark besonnte Früchte zeigen an der Sonnenseite mitunter schwache Röthe; Punkte fein, bräunlich, zerstreut; am Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, locker, saftreich, mürbe, vom Geschmack des Gravensteiners. Geruch sehr angenehm.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer schwach geöffnet, sehr groß mit aufgerissenen Wandungen, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October bis Februar. Vorzüglicher Apfel für die Tafel und ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist nicht empfindlich, gedeiht auch in leichtem Boden, scheint aber spät zu tragen. — Sommertriebe stark, dunkelbraun, wollig, stark punktirt; Blätter lang-eiförmig, glänzend, lang-zugespitzt, unterseits wollig.



No. 733. Gueltonapfel.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg. III. 1. C. **†† Winter-Juli.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Guelton, Baumzüchter zu Wez bei Tournay aus Samen gezogen und von der Gartenbau-Gesellschaft zu Tournay im November 1862 mit einer vergoldeten Medaille prämiirt. In Deutschland ist er wenig bekannt, verdient aber wegen seiner Güte, langen Dauer und späten Blüthezeit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Guelton, (Thomas, Guide pratique 1876. S. 125). 2. Guelton, (E. Rodigas, Bulletins d'arboriculture, 1880. S. 353). 3. Guelton (Thomas, Guide pratique, S. 125).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Stiele und dem Kelche zu ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht hervorragend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: glatt, stark, grünlich-gelb, später hell-gelb, auf der Sonnenseite und oft auch auf der Schattenseite schön roth gefärbt und verwaschen; Punkte fein, zahlreich, zerstreut, hell-braun; um den Stiel finden sich mitunter Rostanflüge.

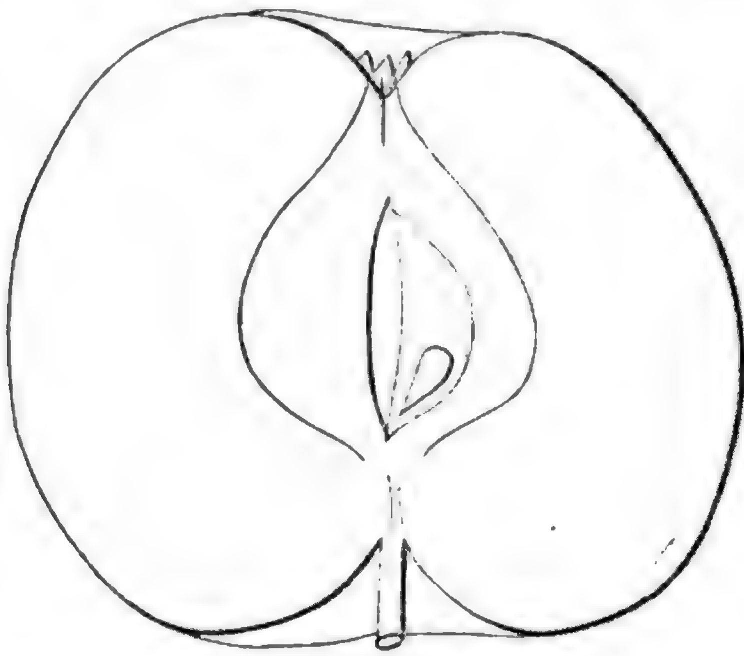
Fleisch: gelblich-weiß, unter der Schale grünlich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürzhaftem, etwas säuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer mäßig groß, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November, bei guter Aufbewahrung bis Juli. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch werthvoll für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt sehr reichlich, ist nicht empfindlich, und blüht ebenso spät, wie der Königliche Kurzstiel. Sommertriebe mäßig lang und stark, dunkelbraun; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, lebhaft grün, eirund, scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.

Nach: Der praktische Obstbaumzüchter" No. 16 vom [illegible] 1886 [illegible] ein ebenso ausgezeichneter Tafel- als Wirthschafts-Apfel.



No. 734. Der Hebelsapfel.

Diel V. 1; Luc. XIII. 1. b; Hogg III. 1. B. *† December-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er kommt in der nördlichen Schweiz, im Elsaß und im badischen Oberlande häufig als Rümechrüslicher und Chrüslicher vor und wird dort besonders wegen seiner langen Haltbarkeit geschätzt. Er wurde nach dem Volksdichter J. P. Hebel von Hausen im Wiesenthale benannt, der diesen Apfel in „die Mutter am Christabend" erwähnt und verewigt hat. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Der Hebelsapfel, (Schanzlin, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1868). 2. Hebelsapfel (Thomas, Guide pratique, S. 135).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, lange grün bleibend, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben, von denen einige mitunter flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

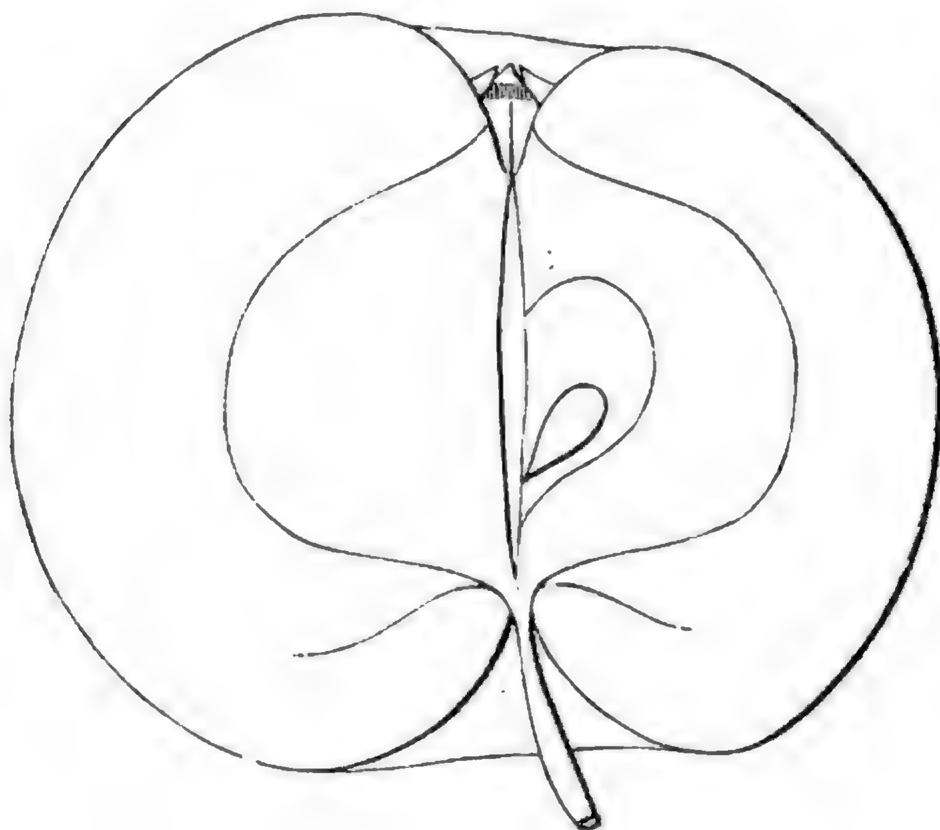
Schale: fein, glatt, glänzend, citronengelb, auf der Sonnenseite, oft auch die ganze Frucht, mit zahlreichen, kurz-abgesetzten Carminstreifen besetzt, zwischen denen häufig schwärzliche Punkte bemerklich sind; Punkte zahlreich, fein.

Fleisch: weiß, fest, saftreich, von wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng und mittelgroß, kleine, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December; er hält sich ein Jahr. Sehr guter Wirthschaftsapfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, bildet eine hochgehende Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe stark, olivenbraun, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, gesägt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und für rauhe Lagen zu empfehlen.



No. 735. Herzogin Olga.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Hogg 1. A. **†† Ende August.

Heimath und Vorkommen: diese noch wenig verbreitete, sehr gute Sommerfrucht, wurde im Jahre 1860 vom Hofgärtner Müller zu Wilhelma bei Cannstadt gezogen und der Herzogin Olga von Württemberg zu Ehren benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Sorte von dem Baumschulenbesitzer Gaucher in Stuttgart, der sie 1879 in den Handel brachte.

Literatur und Synonyme: 1. Herzogin Olga (Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart, Catalog 1879).

Gestalt: mittelgroßer, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher, flachgebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht ist nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig abgerundet.

Kelch: halboffen; Blättchen lang, zugespitzt, wollig, grün, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, grünlich-braun, lang; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

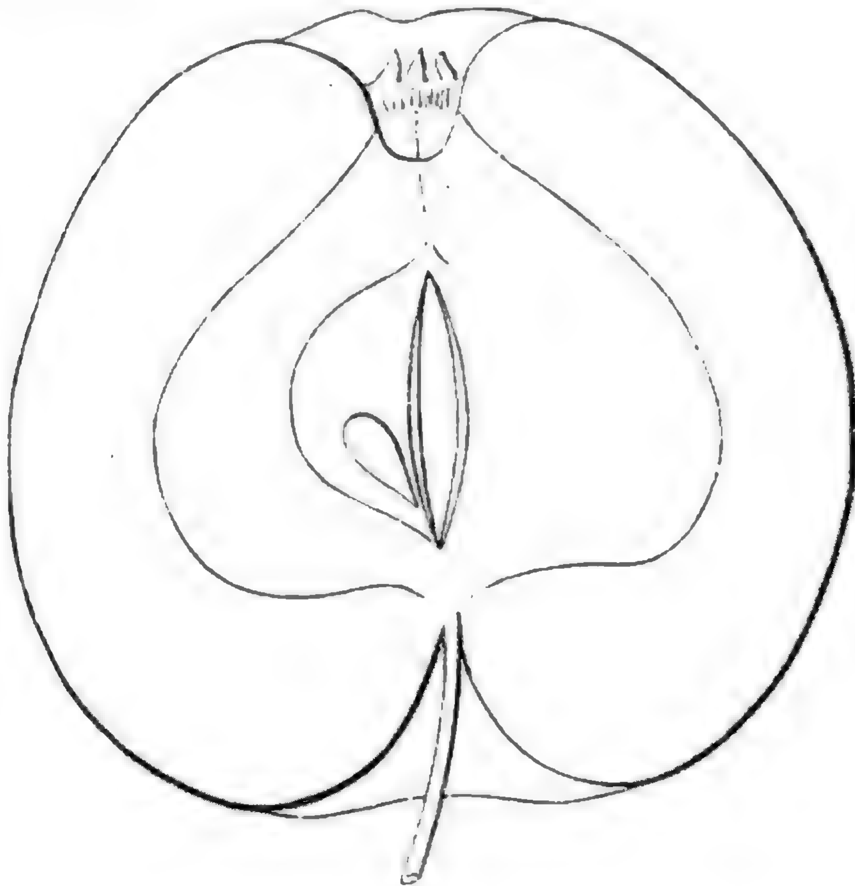
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, später wachs-gelb, sonnenwärts intensiver, fein beduftet; Punkte zerstreut, weißlich.

Fleisch: grünlich-weiß, mürbe, saftig, von angenehm wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, rundlich-ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende August, Anfangs September. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbare Frucht, die sich durch Schönheit und Tragbarkeit auszeichnet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt früh und dankbar, ist nicht empfindlich und kommt auch in leichtem Sandboden fort. Sommertriebe stark, braun, wollig, schwach punktirt; Fruchtangen stumpfkegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund oder eilanzettlich, gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 736. Oberländer Himbeerapfel.

Diel I. 1; Luc. I. 3. a; Hogg III. 1. B. **†† October–März.

Heimath und Vorkommen: er findet sich unter dem Namen Himbeerapfel oder Erdbeerapfel in verschiedenen Theilen von Oberschwaben, wo er sehr geschätzt wird. Ueber seinen Ursprung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese werthvolle Frucht von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Oberländer Himbeerapfel (Lucas, Kernobstsorten Württembergs, S. 24).

Gestalt: mittelgroßer, theils hoch-, theils flach-gebauter, etwa 75 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, wollig, grün bleibend, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten und Rippen umgeben, die calvillartig über die Frucht verlaufen und die Rundung derselben verschieben.

Stiel: 30 mm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

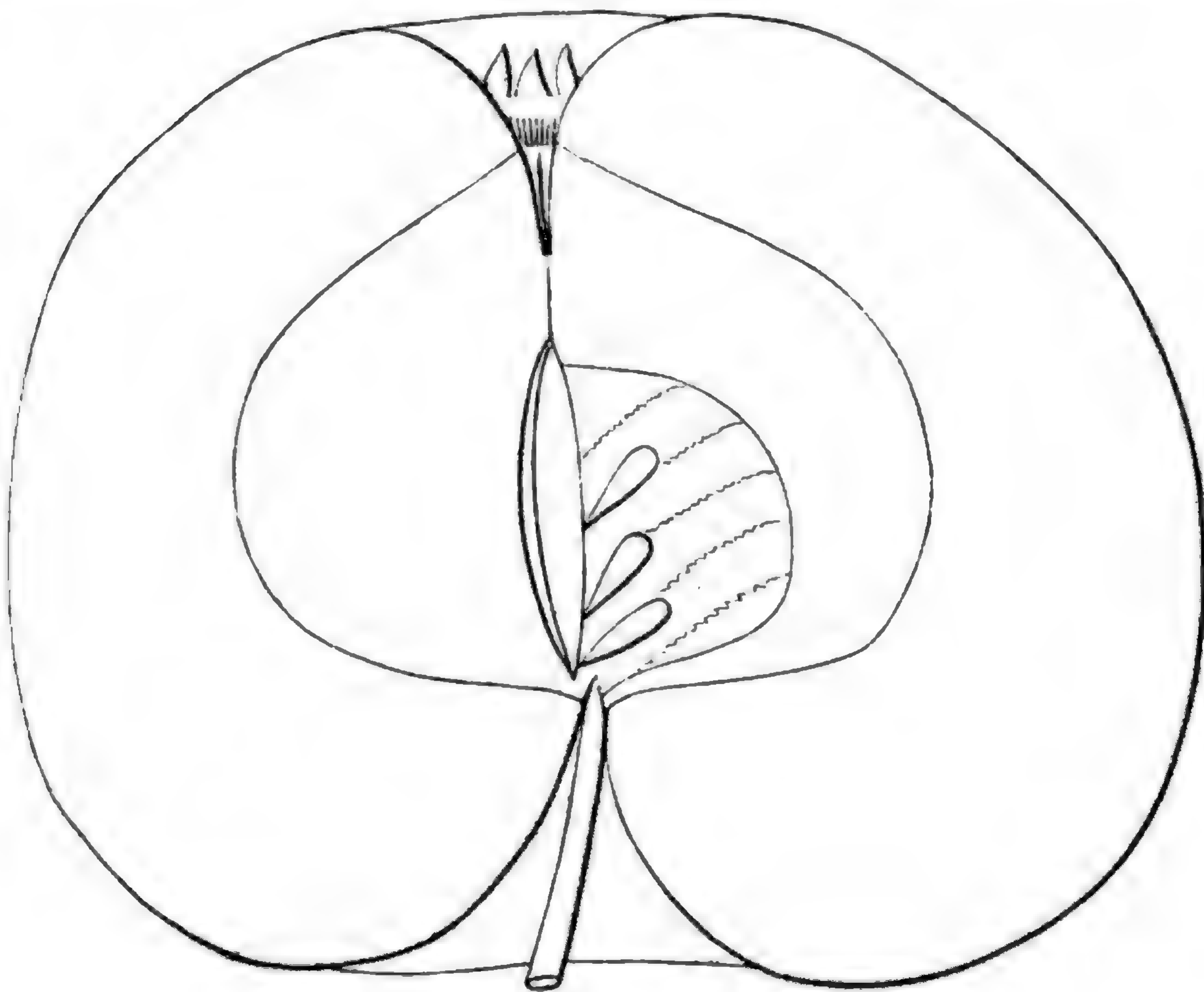
Schale: fein, glatt, glänzend, schwach beduftet, geschmeidig, grünlich-gelb; von der Grundfarbe ist bei freihängenden Früchten wenig zu sehen, da eine schöne, dunkel-carmoisinrothe, oft auch blutrothe Färbung die Frucht überzieht; in der Röthe erkennt man deutlich dunklere Streifen; Punkte fein, kaum bemerkbar; Geruch ziemlich stark.

Fleisch: grünlich-weiß, mitunter schwach geröthet, fein, weich, saftreich, von angenehm gewürztem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, schwach geöffnet, mit aufgerissenen Wandungen, eiförmige, kurz-zugespitzte, zahlreiche Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre breit-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Frühjahr. Sehr gute Frucht für die Tafel, für die Wirthschaft und den Markt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und trägt reichlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang, fein, nach oben wollig, violettbraun, schwach punktirt; Fruchtaugen klein, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittel-groß, oval, schwach gesägt; Nebenblätter selten vorhanden.



No. 737. Der Jallaisapfel.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. a; Hogg III. 1. A. * † † November, December.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Ungarn; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Jallais (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 147.)

Gestalt: sehr großer, halbkugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 85 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit flach-abgerundeter Spitze endet.

Kelch: offen oder halb-geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, bräunlich; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, braun, 2 cm lang; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

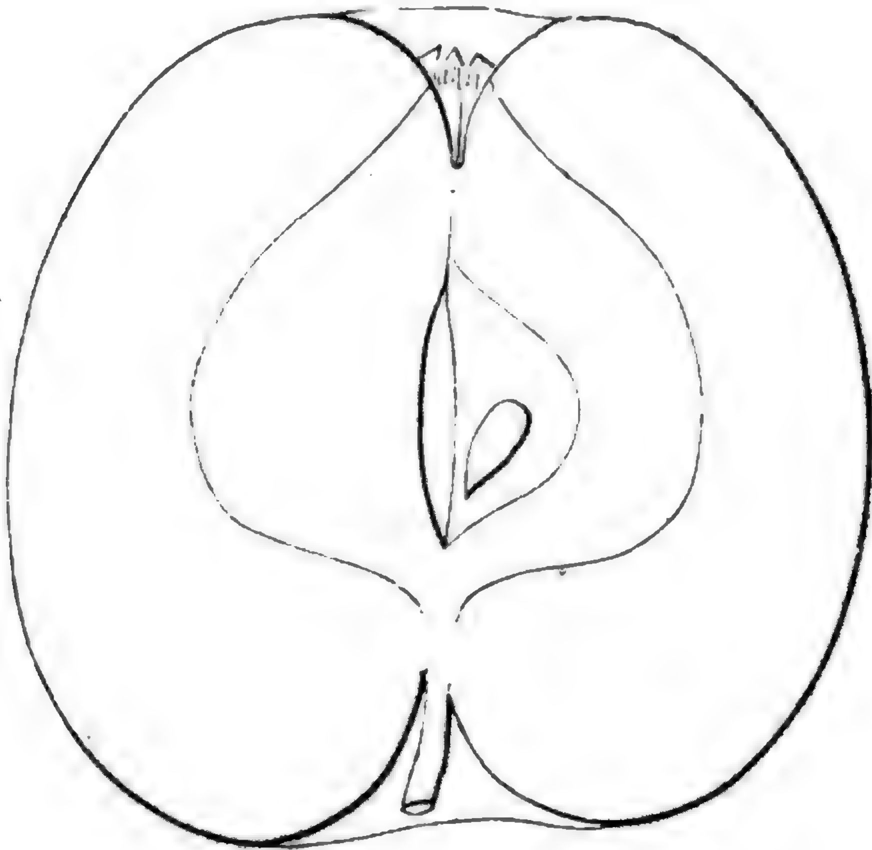
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet; Schalenpunkte gelblich-weiß, in der Röthe hellbraun; Rost fehlt.

Fleisch: gelblich oder grünlich-weiß, grob, weich, saftreich, von gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen zerrissen, zahlreiche, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: November-December. Recht gute, ansehnliche Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut, ist nicht empfindlich, gedeiht auch in leichtem Sandboden und ist für rauhe Lagen zu empfehlen. — Sommertriebe stark, braun, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, lang-zugespitzt, gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 738. Joseph de Brichy.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. A. * * † † November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Loissel zu Fauquemont in Belgien im Jahre 1855 gezogen und von ihm nach einem seiner Freunde benannt. Nach Frankreich kam er im Jahre 1860; er wurde von André Leroy in Angers unter dem falschen Namen Joseph d' Etrichy vielfach verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese recht gute Frucht von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Joseph de Brichy, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 237). 2. Debrichy (Pépinières d' Angers, 1864). 3. Joseph de Brichy (Thomas, Guide pratique. S. 136).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: sehr kurz, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, strahlig berostet.

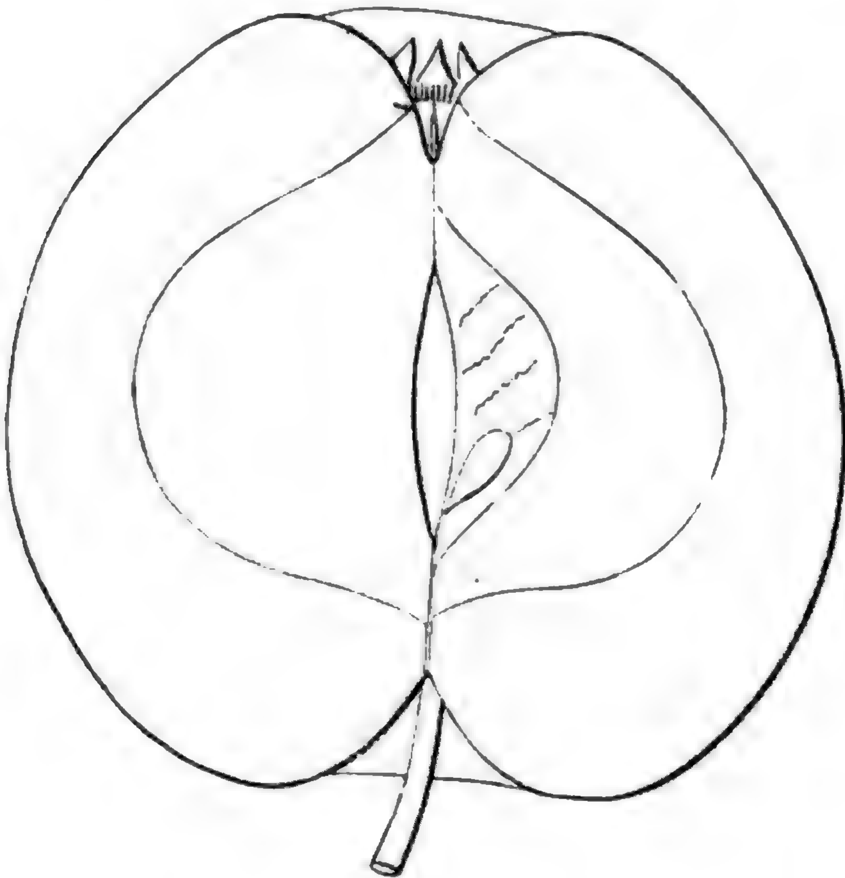
Schale: etwas rauh, hellgelb, sonnenwärts goldiger und schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; Rostflecken finden sich vereinzelt, namentlich in der Nähe des Stiels.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmacke. Geruch stark.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer groß, gut ausgebildete, ovale, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelch-röhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, kurz, rothbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, stumpf und stark gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 739. Josephine Kräuter.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg III. B. **†† December-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde vom Stiftsgärtner J. Kinast zu St. Florian aus Samen gezogen und verbreitet. In Deutschland ist diese schön gefärbte Frucht noch wenig bekannt, verdient aber allgemein verbreitet zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Josephine Kräuter (Kinast, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 193). 2. Josephine Kräuter, (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 136).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaute, etwa 70 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, lang-zugespitzt, wollig, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: etwa 2 cm lang, braun, holzig, oft auch fleischig; Stieleinsenkung tief und eng, mitunter durch einen Wulst verengt.

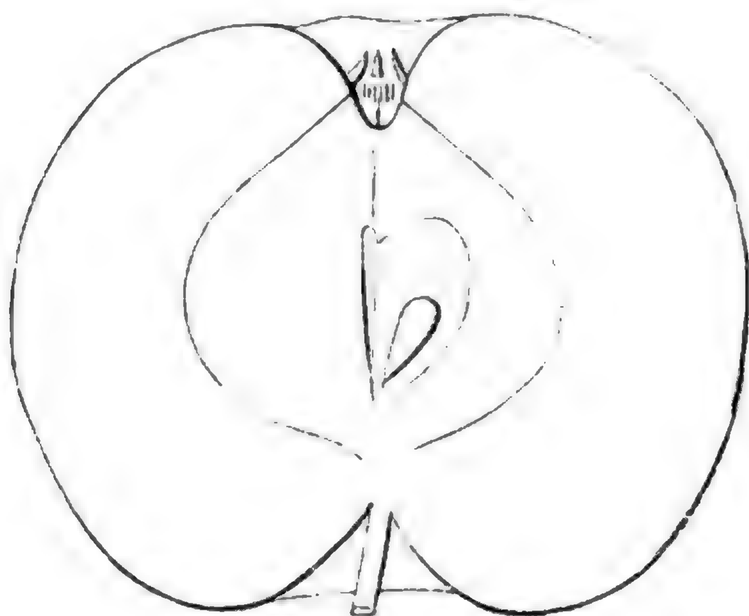
Schale: glatt, fein, vom Baume beduftet, gelblich-grün, auf der Sonnenseite schön roth geflammt und punktirt; stark besonnte Früchte sind ganz roth gefärbt und dunkel gestreift; Punkte sind auf der Schattenseite kaum bemerklich, auf der Sonnenseite fein, zerstreut, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, locker, saftig, sehr zart, von angenehm süß-weinigem Geschmack, der Aehnlichkeit mit dem des rothen Winter-Taubenapfels hat.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig; Wandungen zerrissen, zahlreiche, rundlich-ovale, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Mai; recht gute Frucht für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr gut, bildet eine hohe, breite Krone, ist ungemein tragbar, nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und selbst noch in rauher Lage. Sommertriebe stark, braunroth, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 740. Süßer Juvigny.

Diel I. 3; Luc. III. 2. b; Hogg II. 1. A. *† Mitte September.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Normandie, wo er als Cyderfrucht sehr geschätzt wird. In Deutschland ist er wenig bekannt, verdient aber in rauhen Lagen angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Doux Juvigny, (Poiteau, Pomologie française). 2. Doux Juvigny, (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1841, III., S. 16, No. 26). 3. Süßer Juvigny, (Dittrich, Systematische Beschreibung der Apfelsorten. S. 51. No. 167).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 60 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von zehn Rippen umgeben, von denen fünf sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

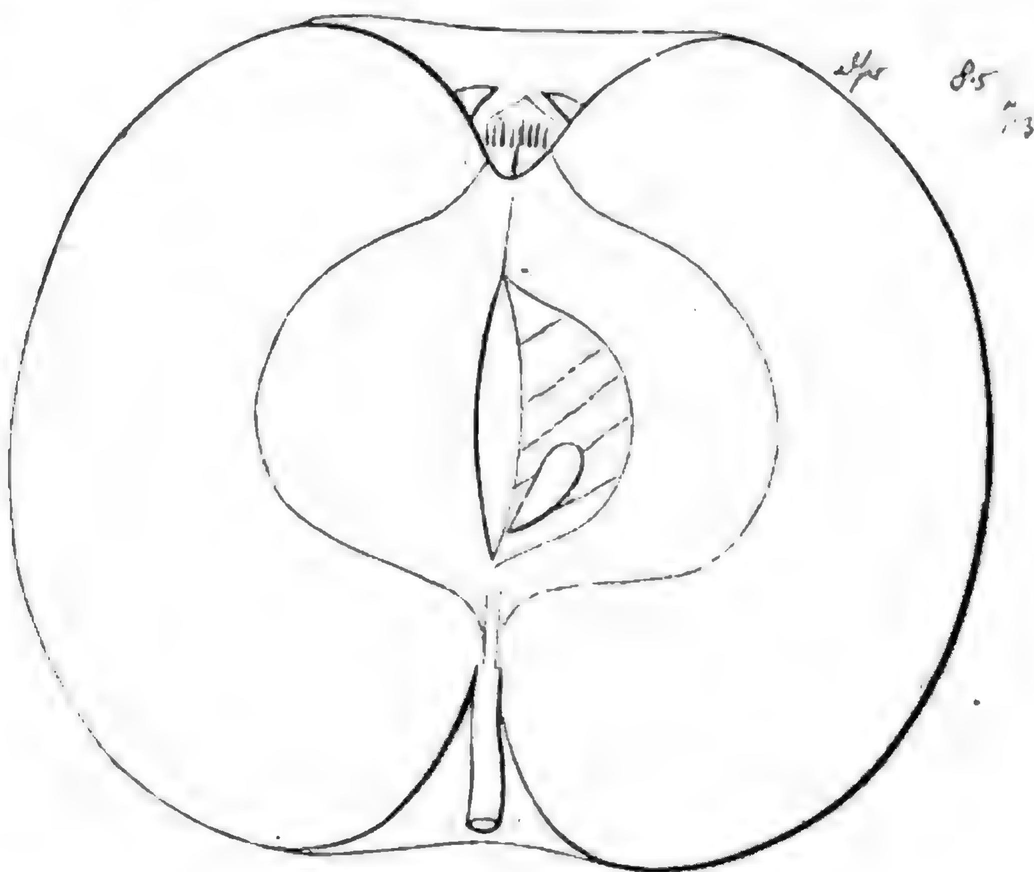
Schale: glatt, glänzend, blaßgelb, auf der Sonnenseite hellroth mit vielen ungleich gestalteten, dunkelrothen Flecken, in deren Mitte sich hellere Punkte befinden.

Fleisch: weiß, fest, markig, saftreich, von zuckersüßem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September. Für die Wirthschaft und zu Cyder brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, hat herab-hängende Zweige, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, röthlich-braun, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegel-förmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, länglich-eiförmig, unter-seits wollig, fein gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 741. Kaiser Wilhelm.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. B. **†† November-April.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Gold-Reinette wurde im Jahre 1864 von dem Director des Bergischen Obstbau-Vereins, Hauptlehrer Hesselmann zu Witzhelden, zu Haus Bürgel im Kreise Solingen aufgefunden. Der Mutterstamm steht im dortigen Gutsgarten, liefert jährlich reiche Ernten und trug 1847 etwa 600 Kilo Aepfel, welche 180 Mark einbrachten. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt die Reiser dem um den bergischen Obstbau hochverdienten Hauptlehrer Hesselmann, der die Früchte zuerst in der 8. Versammlung Deutscher Pomologen zu Potsdam im Jahre 1877 auslegte. Der Stamm ist wahrscheinlich aus dem Samen der Harberts Reinette entstanden, von der sie sich durch die lackrothe Färbung, durch die zahlreichen, sternförmigen Rostpunkte und feineres Fleisch unterscheidet.

Literatur und Synonyme: 1. Kaiser Wilhelm (Lauche, Monatsschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. preuß. Staaten, 1879, December-Heft). 2. Kaiser Wilhelm (Lauche, Deutsche Pomologie, I., No. 64).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht ist nach dem Stiel flach abgerundet, nach dem Kelche nimmt sie merklicher ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz, grün, wollig, stumpf-zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung breit und tief, von einigen Falten umgeben, die sich mitunter rippenartig über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, oft auch lang, mäßig dick; Stieleinsenkung ziemlich tief und eng, stark hellbraun berostet.

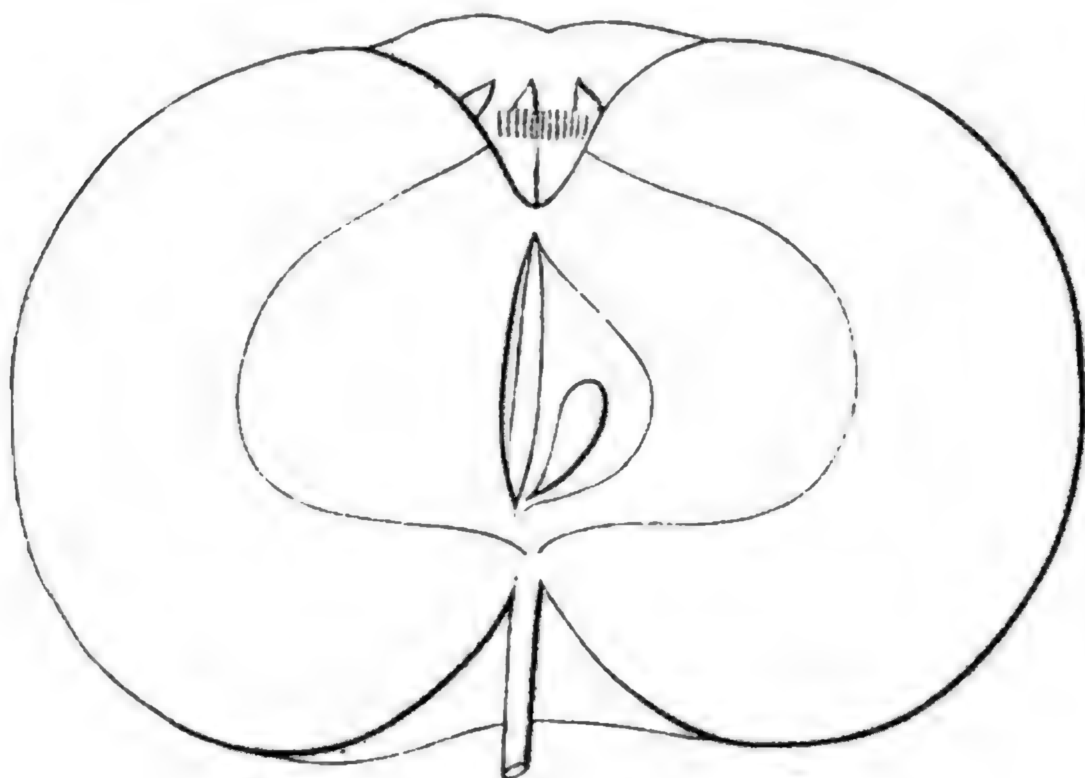
Schale: glatt, glänzend, vom Baume gelblich-grün, lagerreif goldgelb, auf der Sonnenseite, mitunter auch auf der ganzen Frucht, lackroth gefärbt und carmoisinroth gestreift; sternförmige, hellbraune Rostpunkte sind auf der ganzen Frucht zerstreut; um Kelch und Stiel finden sich einige Rostanflüge. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: weißlich-gelb, sehr fein, weich, saftreich, von wein-säuerlichem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, rundlich-ovale, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: er wird Ende October lagerreif und hält sich bis April. Ein ganz vortrefflicher Apfel, der allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine hochgehende, breit-pyramidenförmige Krone, ist ungemein fruchtbar und scheint nicht empfindlich zu sein. — Sommertriebe lang, stark, wollig, silberhäutig, stark hellbraun punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, groß, wollig; Holzaugen eiförmig, anliegend; Blätter sehr groß, länglich-eirund, die Ränder nach oben gebogen, ziemlich tief und stark gesägt; Nebenblätter stark, lanzettlich.



No. 742. Mecklenburger Kantapfel.

Diel I. 1; Luc. I. 2. a; Hogg III. 1. C. **†† November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er ist in Mecklenburg sehr verbreitet; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In der Großherzoglichen Plantage zu Ludwigslust standen noch im Jahre 1843 mehrere sehr starke und alte Bäume. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn vom Hofgärtner Schmidt in Ludwigslust. In Deutschland scheint er wenig verbreitet zu sein, er verdient aber wegen seiner Schönheit und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: er kommt in Mecklenburg unter diesem Namen vor und wurde hier zuerst beschrieben. 1. Mecklenburger Kantapfel (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 3. S. 78).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt.

Kelch: offen oder halb-offen; Blättchen grünlich, breit, kurz, wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten und fünf deutlichen Rippen

umgeben, welche über die Frucht verlaufen und sich bis zur Stieleinsenkung erstrecken.

Stiel: kurz, braun, wollig, kaum hervorragend, oft etwas fleischig; Stieleinsenkung tief und eng, grünlich-braun, strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, abgerieben glänzend, Grundfarbe gelblich-grün, von der aber nur sehr wenig zu sehen ist, da die ganze Frucht mit einem schönen, dunkeln Karmoisinroth und mit kurz abgesetzten, dunkelrothen Streifen bedeckt ist; Punkte fein, weißlich, wenig bemerkbar. Geruch merklich.

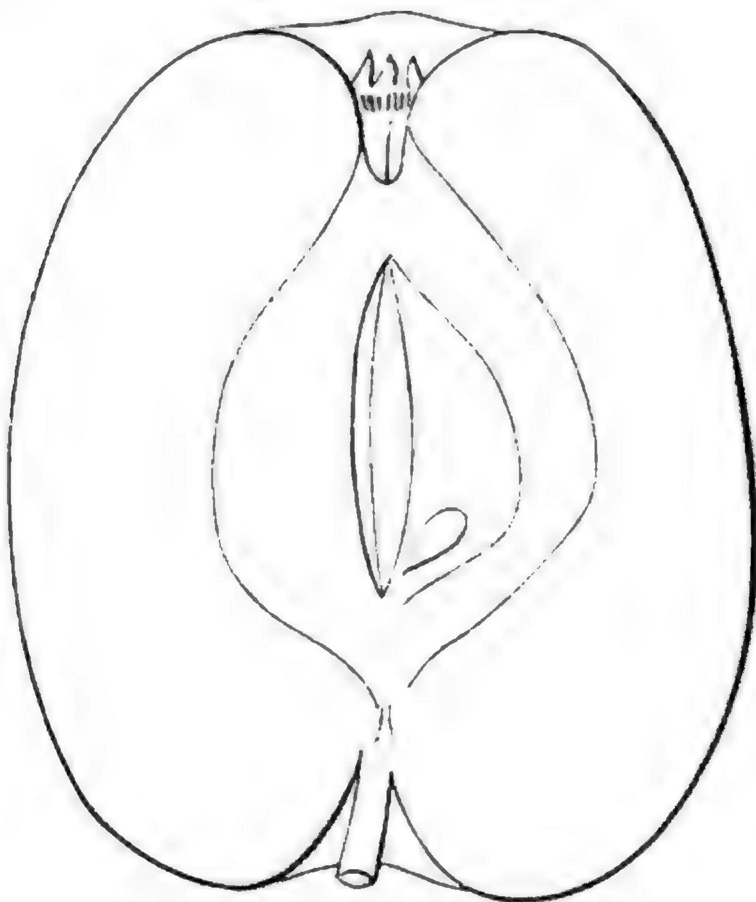
Fleisch: grünlich-weiß, ziemlich fein, mürbe, saftreich, von angenehmem, schwach gewürztem, durch eine milde Säure gehobenem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, kleine, eiförmige, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: er zeitigt im November und hält sich bis Januar. Sehr guter und schöner Apfel für die Tafel, aber auch für alle wirthschaftlichen Zwecke brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in Sandboden eben so gut wie in schwerem Boden. — Sommertriebe schlank, bräunlich-grün; Blüthenaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter groß, ei-lanzettlich, am Rande scharf gesägt.

Er hat einige Aehnlichkeit mit dem gestreiften Winter-Calvill; der Mecklenburger Königsapfel unterscheidet sich durch Form, Fleisch und Vegetation.



No. 743. Kantil Sinap.

Luc. V. 2. b; Hogg III. 2. B. * * † † November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Krim, wird in der Umgegend von Karazubazar häufig gefunden und als Marktfrucht sehr geschätzt. In Deutschland ist er wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Kantil Sinap (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1880, S. 161).

Gestalt: mittelgroßer, walzenförmiger, etwa 65 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, nicht hervortretend; Stieleinsenkung tief und eng, glatt.

Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, strohgelb, auf der Sonnen-

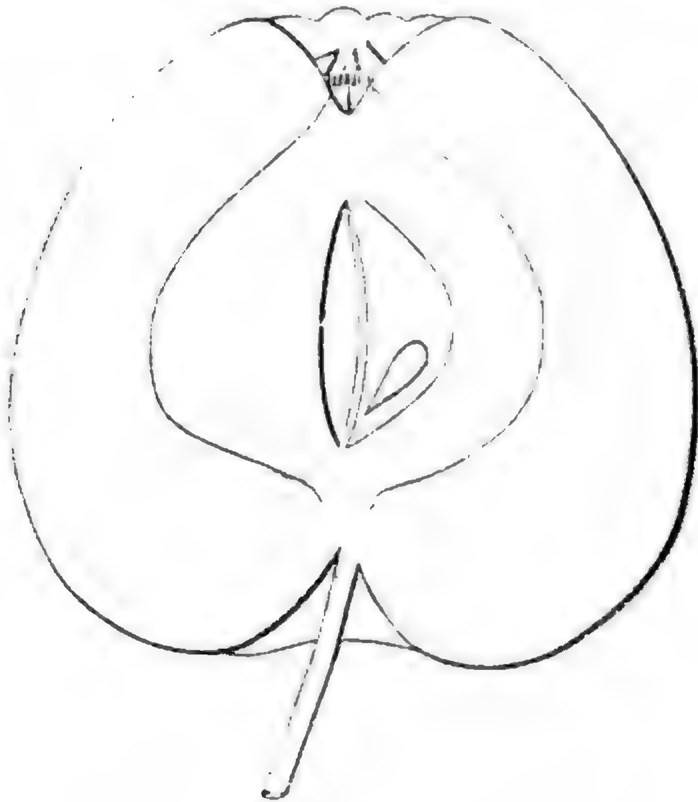
seite fast gänzlich carmoisinroth gefärbt; Punkte nur im Roth bemerklich, hellbraun, röthlich umrandet; Rost findet sich nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftig, von angenehm-gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, mit zerrissenen Wandungen, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend; Kelchröhre langtrichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Januar. Recht guter, schöngefärbter Apfel für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt gut, scheint aber warme, geschützte Lage zu verlangen. Sommertriebe mäßig-stark und lang, braun, etwas wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 744. Schwarzschillernder Kohlapfel.

Diel V. 4; Luc. XIII. 2. b; Hogg III. 2. D. **† Winter.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Trier; über seine Entstehung ist Näheres nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. der schwarzschillernde Kohlapfel (Diel, 25, 116), 2. Der schwarzschillernde Kohlapfel (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, I., S. 463, No. 467). 3. Schwarzschillernder Kohlapfel (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, S. 17, No. 12).

Gestalt: kleiner, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 60 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen kurz, wollig, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, dünn, weit herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, von strahligem Roste umgeben.

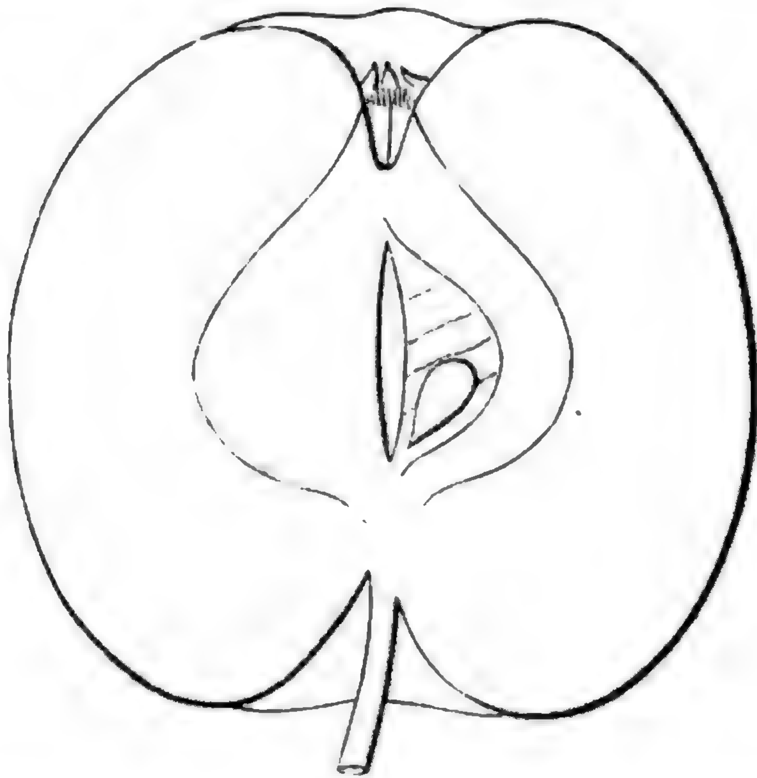
Schale: fein, glatt, beduftet, gelblich-grün, später gelb, ganz und gar mit ins Schwärzlichviolette schillernde Blutroth überzogen; auf der Schattenseite zeigen sich deutliche, dunkel-carmoisinrothe Streifen; Punkte klein, zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, fest, saftvoll, von angenehmem, fein himbeerartigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, schwach geöffnet, kleine, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Vorzüglicher Cyderapfel, der aber auch für die Wirthschaft und die Tafel brauchbar ist.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine breit-gewölbte Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe stark und lang, bräunlich, wollig, etwas punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig, kurz.



No. 745. Der Königin-Olga-Apfel.

Diel IV. Luc. IX. 2. b; Hogg III. 1. B. *†† März-Juni.

Heimath und Vorkommen: er wird in der Krim und Bessarabien häufig angetroffen; wir verdanken seine Einführung dem Obergärtner E. Lieb zu Palmyra in der Ukraine. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem Pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Olga Nicolajewna (Lieb, Pomologische Monatshefte, 1876, S. 1). 2. Der Königin-Olga-Apfel (Lucas, Pomologische Monatshefte 1879).

Gestalt: kleiner, hochgebauter, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich schön abrundet, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht, grün, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von 5 Rippen umgeben, die sich nicht über die Frucht verbreiten.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, schwach berostet.

Schale: glatt, abgerieben glänzend, Grundfarbe grün, von der gewöhnlich wenig zu sehen ist, da die Frucht trüb braunroth gefärbt,

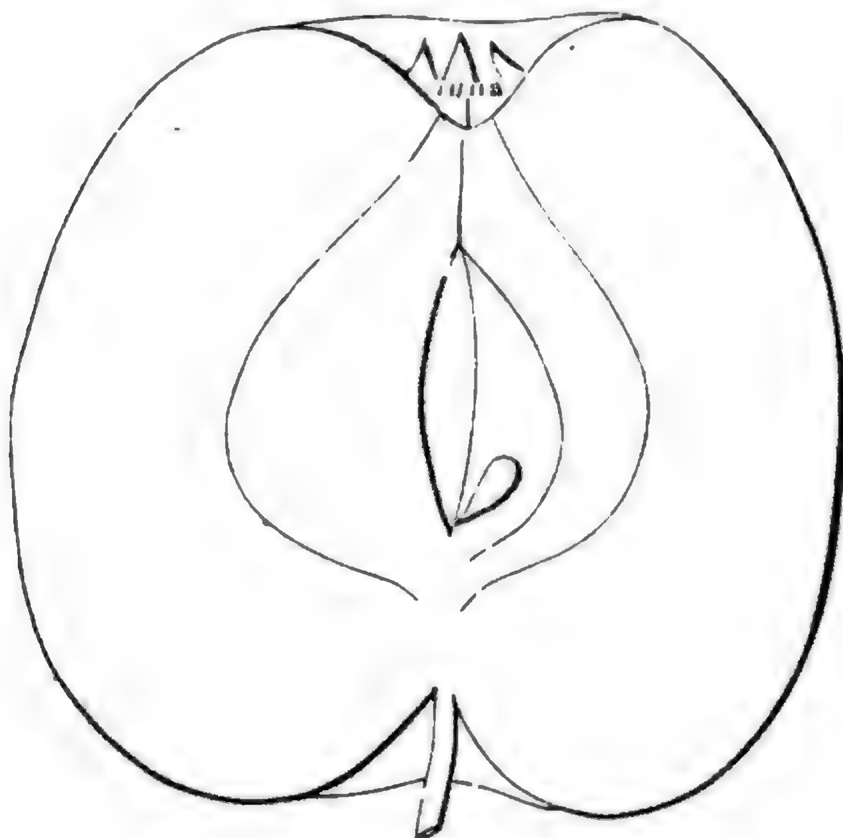
gestreift und marmorirt ist; auf dem Lager geht das Braunroth in schönes Carminroth über; weißliche Punkte sind nur im Roth sichtbar.

Fleisch: gelblich, fein, fest, saftreich, von etwas gewürztem, süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, lang-zugespitzte, vollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig; kelchwärts lang-zugespitzt. Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: März bis Juni. Für Tafel und Wirthschaft, sowie für den Markt wegen seiner langen Dauer brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst in der Jugend stark, bildet eine breite Krone und ist recht fruchtbar; Sommertriebe schlank, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter ziemlich groß, oval, gekerbt, unterseits filzig; Nebenblätter linienförmig.



No. 746. Königin von Frankreich.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III 2. B; * * † † October - November.

Heimath und Vorkommen: der Mutterstamm steht im Pfarrgarten eines Dorfes der Umgegend von Tiel in Geldern; die Boskooper Baumschulen brachten ihn vor einigen Jahren in den Handel; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese recht gute Varietät von Ottolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Reine de France (Niederländischer Obstgarten, Taf. 21. Fig. 41. S. 52). 2. Reine de France (Thomas, Guide pratique. S. 149).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach wölbt, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, wollig, mit nach außen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, fleischig, nicht heraustretend, grünlich-braun, wollig; Stieleinsenkung eng und flach, grünlich.

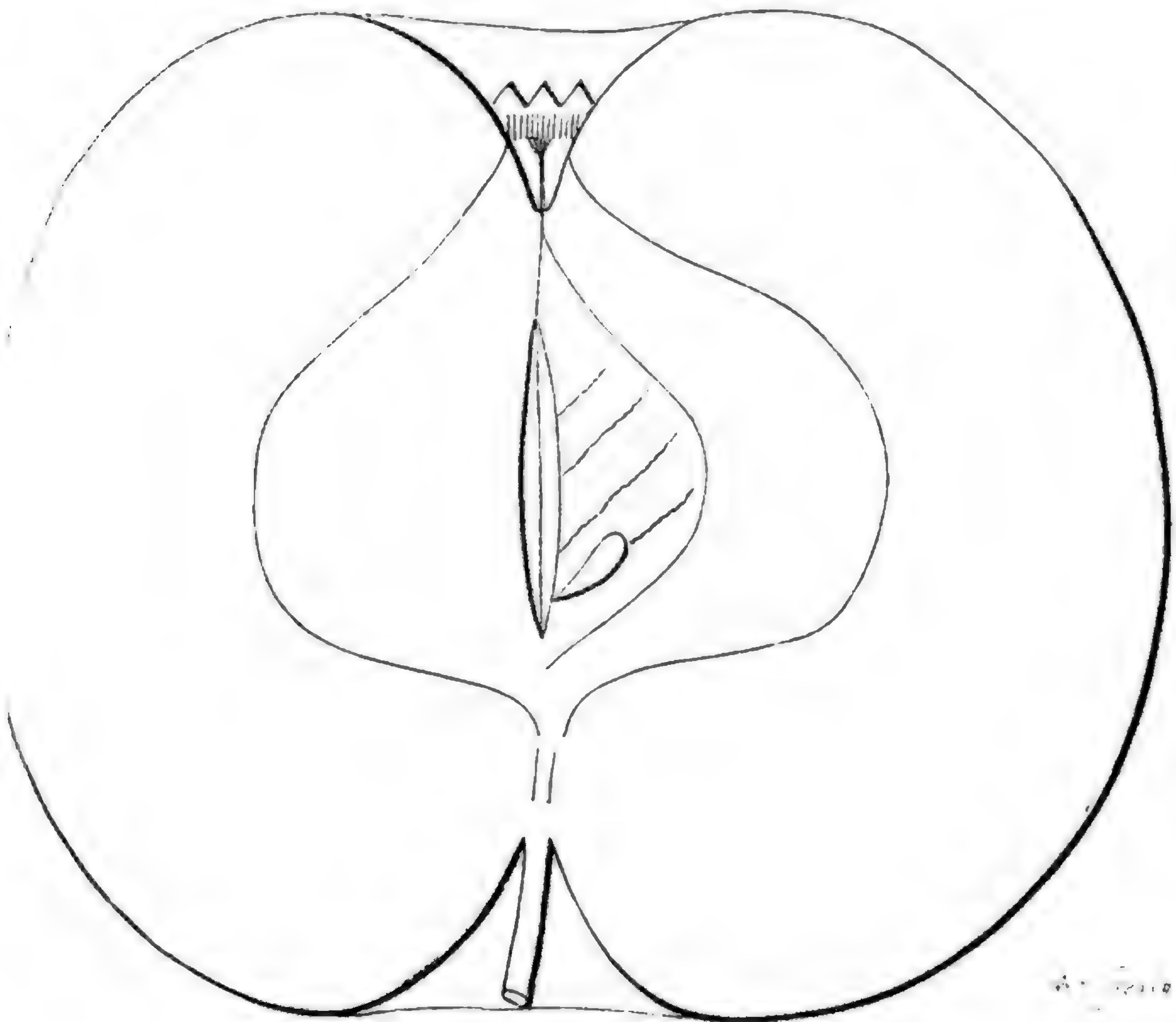
Schale: glatt, glänzend, gelblich-grün, später gelb; stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach roth geflammt und gestreift; Punkte fein, oft in hellbraunen, etwas zusammenhängenden Rost übergehend.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack; nach völliger Reife wird die Frucht leicht mehlig.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October, November. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und trägt dankbar. Sommertriebe stark, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, flach; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, scharf-gesägt; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 747. Warner's Königsapfel.

Diel III. 1; Luc. VI. 2. c; Hogg III. 1. A. *†† November-März.

Heimath und Vorkommen: eine englische Frucht, über deren Entstehung Genaues nicht bekannt ist. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, sie verdient aber wegen ihrer Größe und Schönheit als Pyramide und als Cordon häufig angepflanzt zu werden. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Ed. Pynaert in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Warner's King (Ed. Pynaert, Bulletins d' arboriculture, 1872, S. 113). 2. Warner's King (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 152).

Gestalt: sehr großer, flach-kugelförmiger, etwa 120 mm breiter und

Syn. = D. T. Fish. = Weavering Apple; Nelson's Glory; Lord Nelson; Waltham Abbey Seedling; King ...

100 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung weit und flach, von Falten umgeben, die sich rippenartig über die Frucht bis zur Stieleinsenkung flach hinziehen.

Stiel: stark, holzig, grün, nicht über die Stielhöhle hinausgehend; Stieleinsenkung tief und eng, von strahligem Roste schwach bedeckt.

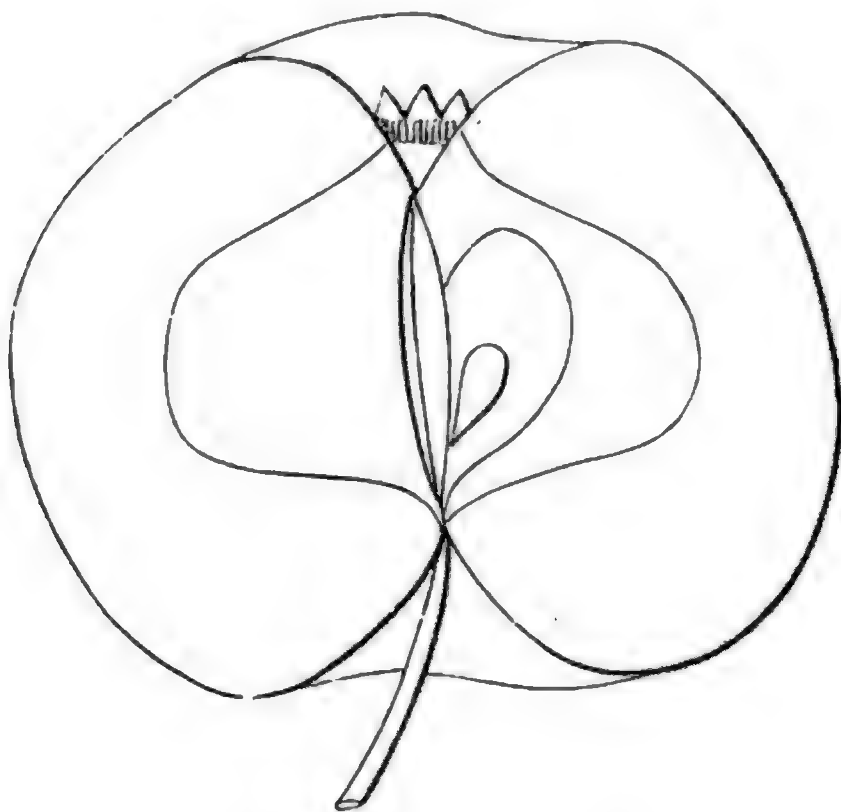
Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, vom Baume grünlich-gelb, lagerreif hellgelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, grünlich, in der Röthe hellbraun.

Fleisch: weiß, locker, saftig, von schwach gewürztem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr groß, wenig geöffnet, mit aufgerissenen Wandungen, länglich-ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: ein durch seine Größe und Schönheit sich auszeichnender Apfel für die Wirthschaft. Er zeitigt im October und hält sich bis Februar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Als Hochstamm dürfte er wegen seiner großen Frucht nur in geschützten Lagen anzupflanzen sein; dagegen ist er zur Anpflanzung als Cordons sehr zu empfehlen. Sommertriebe stark, bräunlichgrün, stark punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig, weißwollig; Holzaugen stumpf, braun, anliegend; Blatt groß, eiförmig, schwach-zugespitzt, stark gezähnt, lebhaft grün; Blattstiel lang, stark, röthlich; Nebenblätter kurz, schmal, abstehend.



No. 748. Kronprinz Rudolf.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg III. 1. C. * † † November-Februar.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Steiermark, wo er sehr verbreitet und geschätzt ist; auf der Wiener Obstausstellung im Herbst 1873 waren durch Director Göthe aus Marburg i. St. sehr schöne Früchte ausgestellt, die sich durch prachtvolle Färbung auszeichneten. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn durch Göthe; die jungen Bäume trugen früh und reichlich. Palandt in Hildesheim lobt die Frucht nicht und behauptet, daß ihr jedes Aroma fehle und das Fleisch markig und fade sei, selbst zum Kochen und Dörren nicht tauge. Die hier gezogenen Früchte waren schön gefärbt und hatten einen angenehmen, recht guten Geschmack.

Literatur und Synonyme: 1. Kronprinz Rudolf (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 13. S. 149). 2. Apfel Kronprinz Rudolf von Oesterreich (Palandt, Vereinsblatt für die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins, 1880/81, No. 2).

Gestalt: mittelgroßer, flachgebauter, etwa 70 mm breiter und 56 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang, zugespitzt, wollig, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach, von feinen Falten umgeben.

Stiel: bald kurz, bald lang, grün; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun berostet.

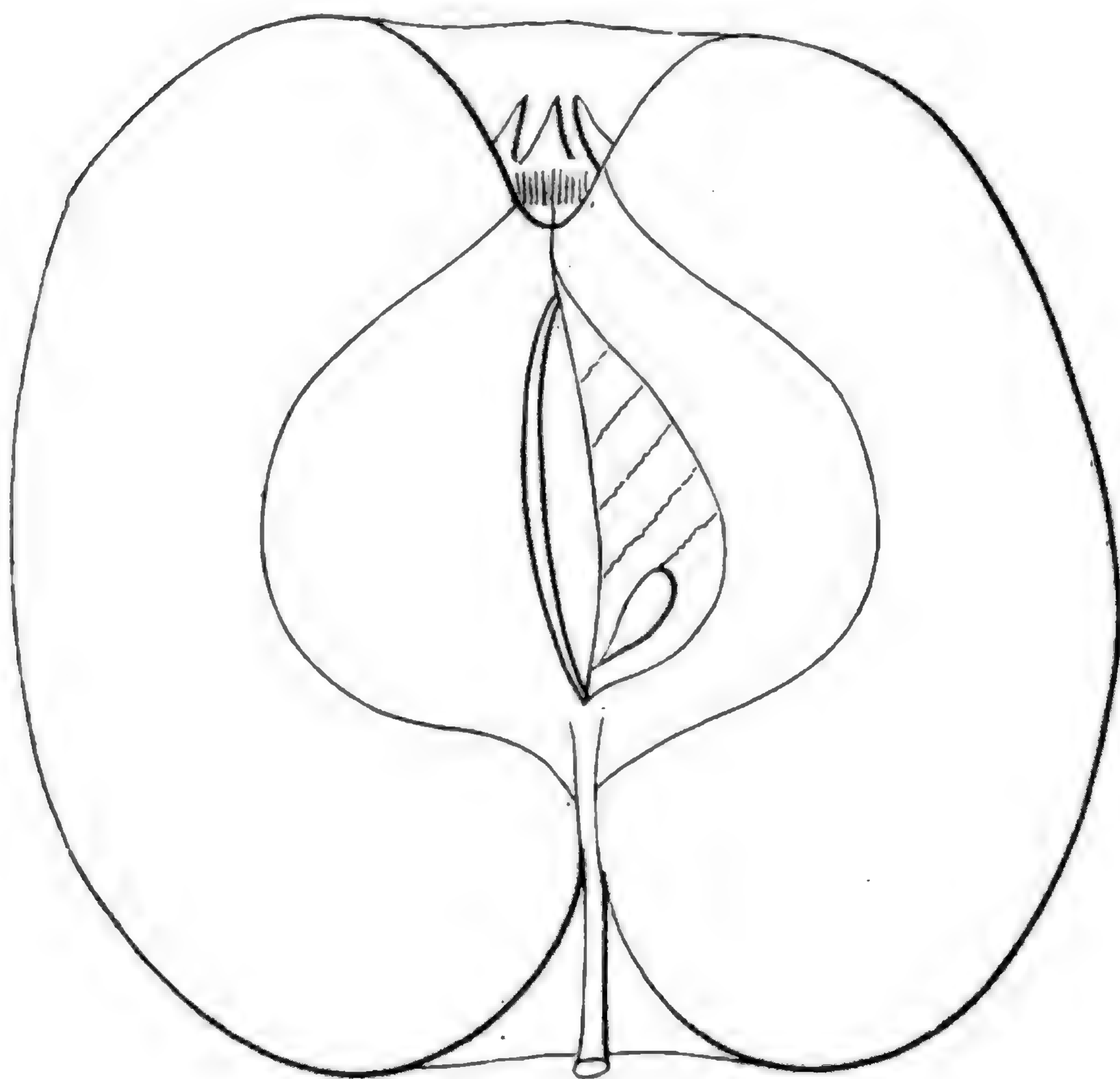
Schale: glatt, etwas glänzend, geschmeidig, lagerreif hell-strohgelb, oft auch intensiver, auf der Sonnenseite schön leuchtend blutroth; Punkte fein, kaum bemerklich; Rost und Rostanflüge fehlen ganz.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftreich, von wenig gewürztem, doch angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geöffnet, geräumig, aufgerissen, ovale, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: November-Februar. Ein für die Tafel brauchbarer Apfel, der mit Cox's Orangen-Reinette, Cox's Pomona u. s. w. reift.

Eigenschaften des Baumes: er wächst ziemlich gut, trägt sehr früh und reichlich, ist nicht empfindlich und scheint in jedem Boden zu gedeihen. Ob er hier überall die Vollkommenheit erreicht, wie in Steiermark, muß erst noch beobachtet werden. Sommertriebe stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter mittelgroß, eirund, scharf-gezähnt.



No. 749. Ladies' Sweet.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. b; Hogg III. 2. A. * † † October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Berkwill bei New-York in Amerika gezogen. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet; ich erhielt ihn im Jahre 1865 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Lady Sweet (The Fruits and Fruit — Trees of America, 1872, S. 246). 2. Douce des Dames (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 151). 3. Ladies' Sweeting (Warder, American Pomology, 1867. Apples, S. 561).

Gestalt: sehr große, meist hochgebaute, kegelförmige, etwa 100 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt

sich die Frucht gewöhnlich nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig zu; oft ist die eine Seite mehr entwickelt, als die andere.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Rippen umgeben, die sich über den Rand erheben, stark über die Frucht verlaufen und die Rundung unregelmäßig machen.

Stiel: kurz, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung weit und tief, strahlig berostet.

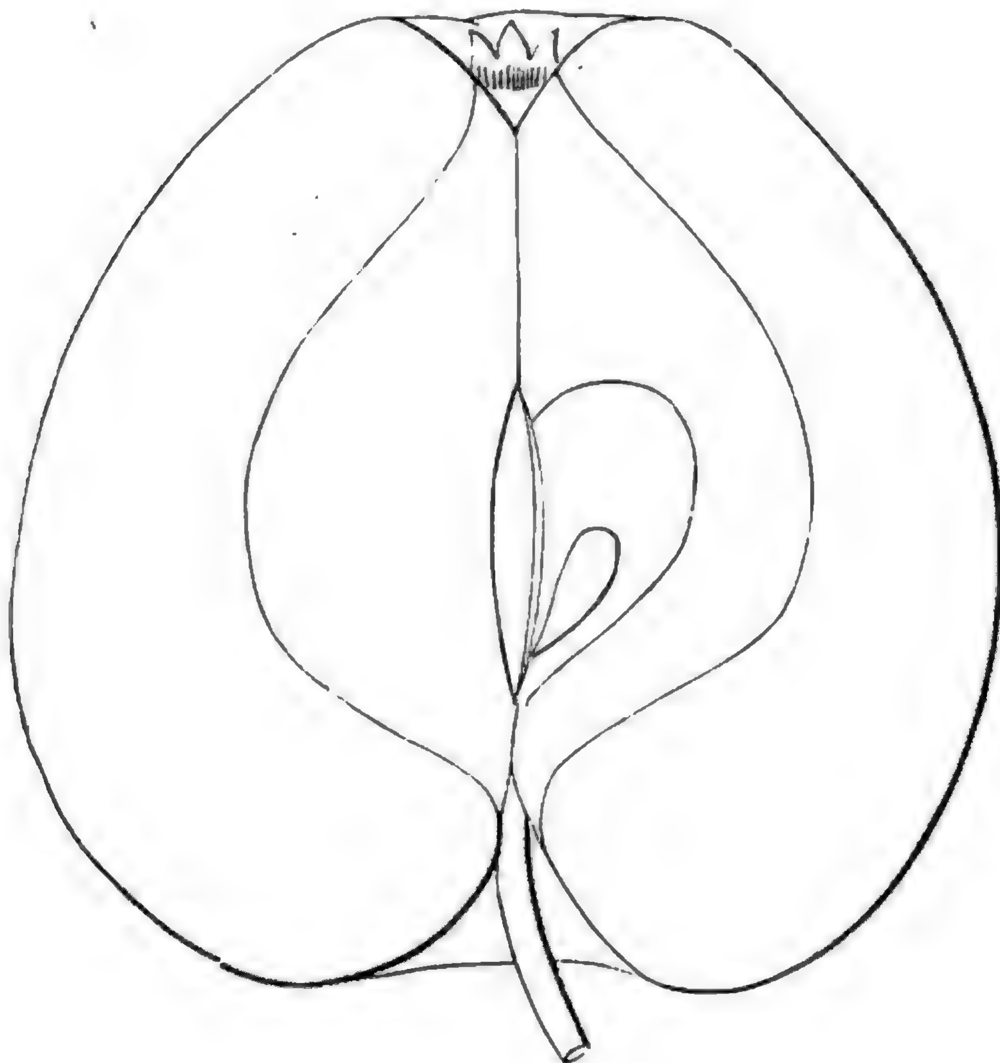
Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, später citronengelb, nur stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach flammenartig-geröthet; Punkte zerstreut, grünlich, auch bräunlich, auf der Sonnenseite oft röthlich umflossen. Um den Kelch findet sich feiner Rost; Geruch fein.

Fleisch: gelblich-weiß, locker, fein, mürbe, saftreich, von angenehmem, feinem, wein-säuerlichem Geschmack, der an den des weißen Winter-Calvill's erinnert. [illegible]

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr groß, wenig geöffnet, Wandungen aufgerissen, ovale, lang-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende October-Januar. Sehr gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig und ist ungemein fruchtbar; an Horizontal-Cordons werden die Früchte besonders groß und schön. Sommertriebe stark, dunkelbraun, wollig, meist punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt sehr groß, oval, mit kurzer Spitze, tief und scharf gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter lang und schmal.



No. 750. Lord Suffield.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. b; Hogg I. 2. A. * † † August-September.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus England, wo er als Küchenapfel sehr geschätzt wird. In Deutschland ist er wenig bekannt, verdient aber häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Burvenich in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Lord Suffield (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 87). 2. Lord Suffield (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1876, S. 81).

Gestalt: sehr großer, kegelförmiger, etwa 90 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich normal abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit kleiner Kelchfläche endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen wollig, breit, lang=zugespitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die schwach rippenartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: lang, oft auch kurz, stark, holzig, grün; Stieleinsenkung tief und weit.

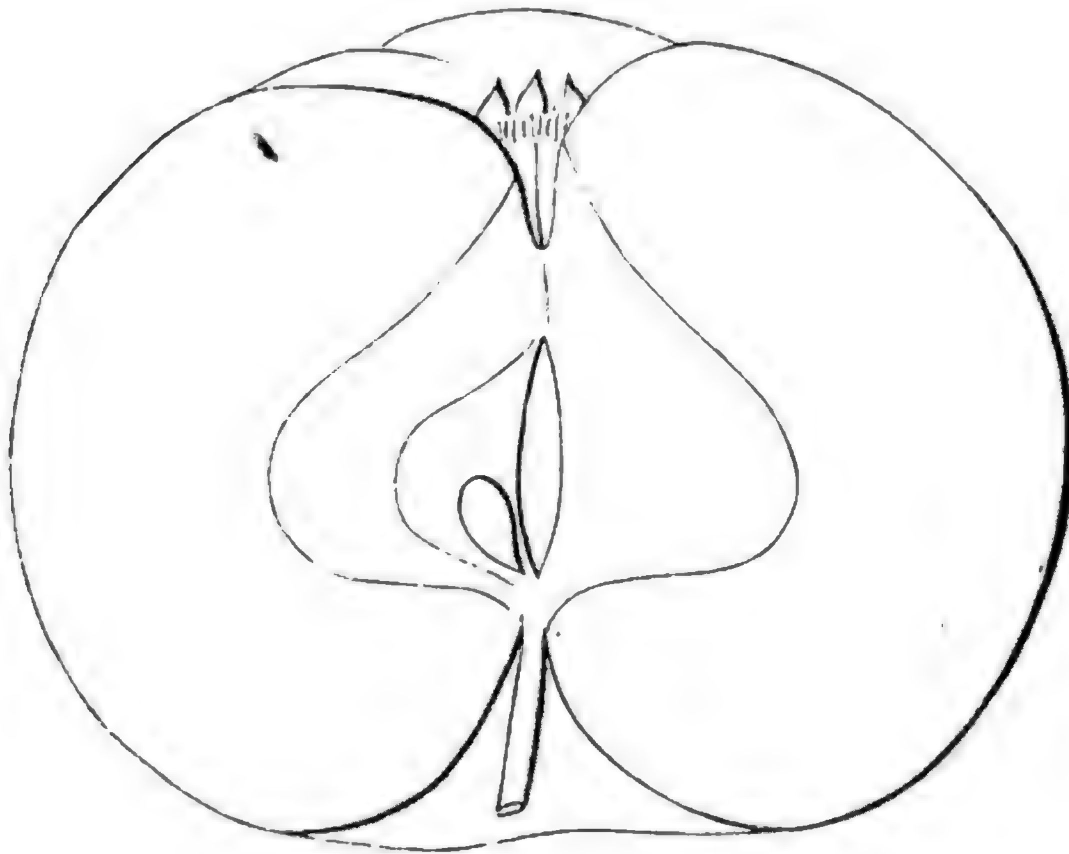
Schale: fein, glänzend, vom Baume gras=grün, später grünlich=gelb; Punkte fein, weiß, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, zart, locker, von angenehm süß=weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, große, lang=zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Raum melonenförmig; Kelchröhre ~~lang~~=kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: August, September. Vorzüglicher Apfel für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und kommt in jedem Boden fort. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf=kegelförmig, wollig; Holzaugen stumpf, anliegend; Blatt mäßig groß, eirund, doppelt gesägt; Blattstiel stark, mäßig lang; Nebenblätter lanzettlich.



No. 751. Magenta.

Diel VII. 1; Luc. XV. 2. a; Hogg III. 1. A. *†† December-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und zur Erinnerung an die Schlacht bei Magenta (4. Juni 1859) benannt. Der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1861. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Magenta (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 261).

Gestalt: großer, halb-kugelförmiger, etwa 95 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche gleichmäßig ab.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen groß, mit den Spitzen nach innen geneigt; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben, oft auch glatt.

Stiel: kurz, dick, oft fleischig, wollig; Stieleinsenkung tief und weit, hellbraun berostet.

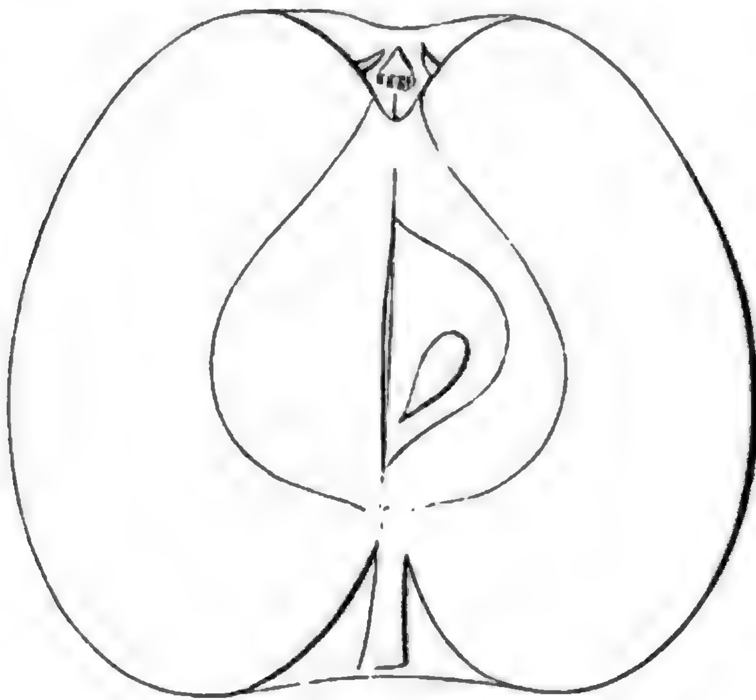
Schale: glatt, etwas glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite braunroth verwaschen; Punkte zahlreich, bräunlich, im Roth gelblich.

Fleisch: weiß oder gelblich-grün, fest, von gewürzlosem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, stielwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre langtrichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Nur für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, ist fruchtbar und nicht empfindlich, daher in rauhen Lagen für Landstraßen zu empfehlen. Sommertriebe stark, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen stark, wollig; Holzaugen anliegend; Blätter mittelgroß, oval, lang-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel stark, röthlich; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 752. Schöner Maiapfel.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. a; Hogg III. 2. C. * † † December-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde um 1820 von Jaumard, Baumschulenbesitzer zu Bordeaux, aus Samen gezogen. In Deutschland kommt er selten vor. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Bonne de mai (Pomologie de la France, No. 18). 2. Bonne de mai (Thomas, Guide pratique, S. 131).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen schmal, lang-zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht heraustretend, stark; Stieleinsenkung tief und eng.

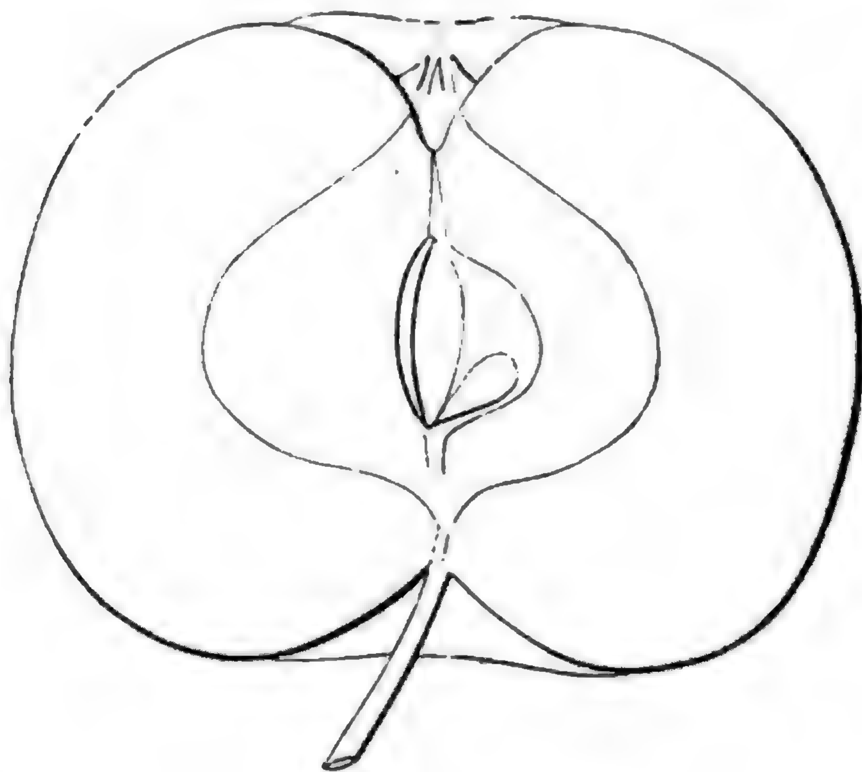
Schale: glatt, glänzend, beduftet, citronengelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth gefärbt; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: grünlich-weiß, mürbe, nicht sehr saftreich, von gewürzlosem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, große, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Mai; wegen der langen Dauer und schönen Färbung als Marktfrucht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet eine kugelige Krone und trägt dankbar. — Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge; Fruchtaugen mittelgroß, abgestumpft, wollig; Holzaugen kurz-zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eilanzettlich, stark-gezähnt; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 753. Marie.

Diel VII. 1; Luc. XV. 2. b; Hogg III. 1. A. *†† October-April.

Heimath und Vorkommen: er wurde aus Samen gezogen, den Dr. jur. C. van der Vlies im Jahre 1846 aus der Krim mitbrachte; ein Reis des Wildlings wurde auf dem Gute Oostrust bei Hazerswoude in Südholland auf eine Graue Reinette veredelt, von dem van der Vlies 1866 die ersten Früchte erhielt. In Deutschland scheint er wenig vorzukommen; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Ottolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Marie (Niederländischer Obstgarten, Taf. 53. Fig, 104 und 105).

Gestalt: kleiner, flach-runder, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig zu.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, grün, lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die oft flach über den Rand treten und über die Frucht verlaufen.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun, wollig; Stieleinsenkung flach und weit, strahlig-berostet.

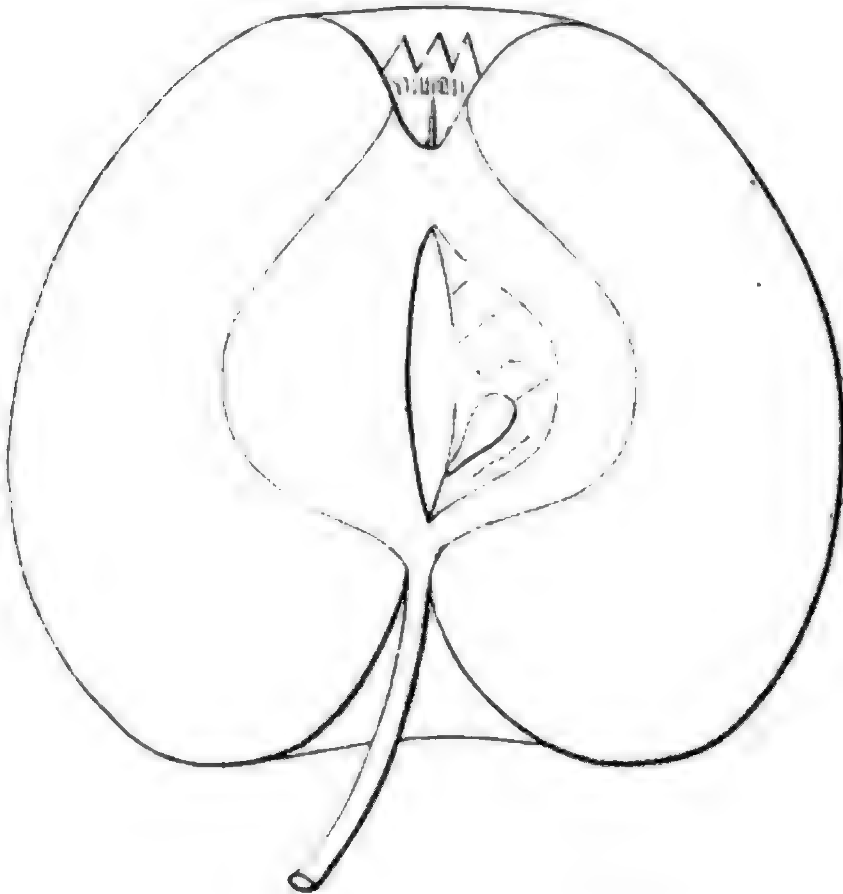
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte kaum bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, fest, von süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, etwas geöffnet, zahlreiche, kleine, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts stumpf-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October-April. Für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, dick, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, stumpf, unregelmäßig gesägt, unterseits wollig; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 754. Grothe's Melonenapfel.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 2. B. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Grothe, Vorsitzendem des Gartenbau-Vereins zu Guben, aus Samen gezogen; in Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein, verdient aber für Liebhaber von Süßäpfeln alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mäßig große, hochgebaute, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen, Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig-berostet.

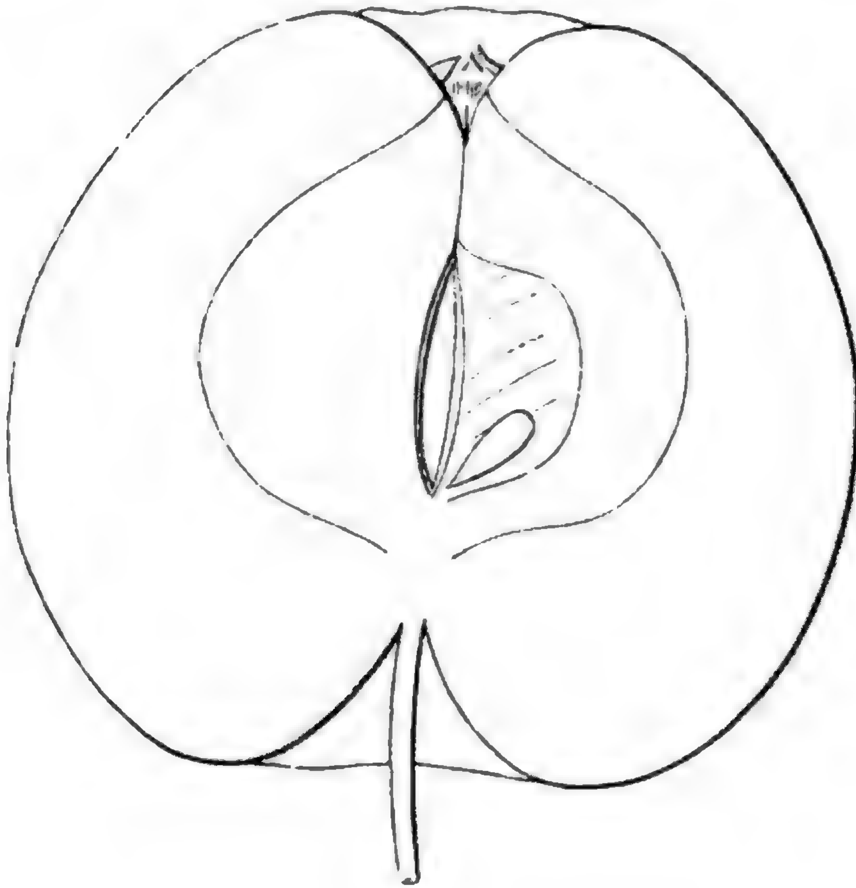
Schale: glatt, etwas glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite schön roth geflammt und punktirt; Punkte kaum bemerklich; Rost zerstreut.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, süßem Geschmack, der nach Weihnachten etwas melonenartig wird.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, mit zerrissenen Wandungen, kleine, ovale, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November, December. Ansehnliche Frucht für Liebhaber von Süßäpfeln, sie hat aber kein Gewürz und ist wenig brauchbar für die Wirthschaft (nach Grothe).

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in Sandboden recht gut. Sommertriebe stark, braun, etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 755. Werder'scher Milchapfel.

Diel II. 1; Luc. IV. 1. b; Hogg I. 2. A. *†† Ende September.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Werder bei Potsdam vereinzelt in einigen sehr starken, alten Bäumen vor und ist hier wahrscheinlich entstanden. Er scheint sonst wenig verbreitet zu sein, wird aber in Werder als erste, ansehnliche Marktfrucht sehr geschätzt. Von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig, erhielt ich einen Transparente de Zurich, mit dem er identisch zu sein scheint.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blätter lang, wollig, mit den Spitzen nach innen neigend; Kelcheinsenkung eng und tief, von Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, dünn, holzig, bräunlich, weit herausragend; Stieleinsenkung tief und weit, glatt.

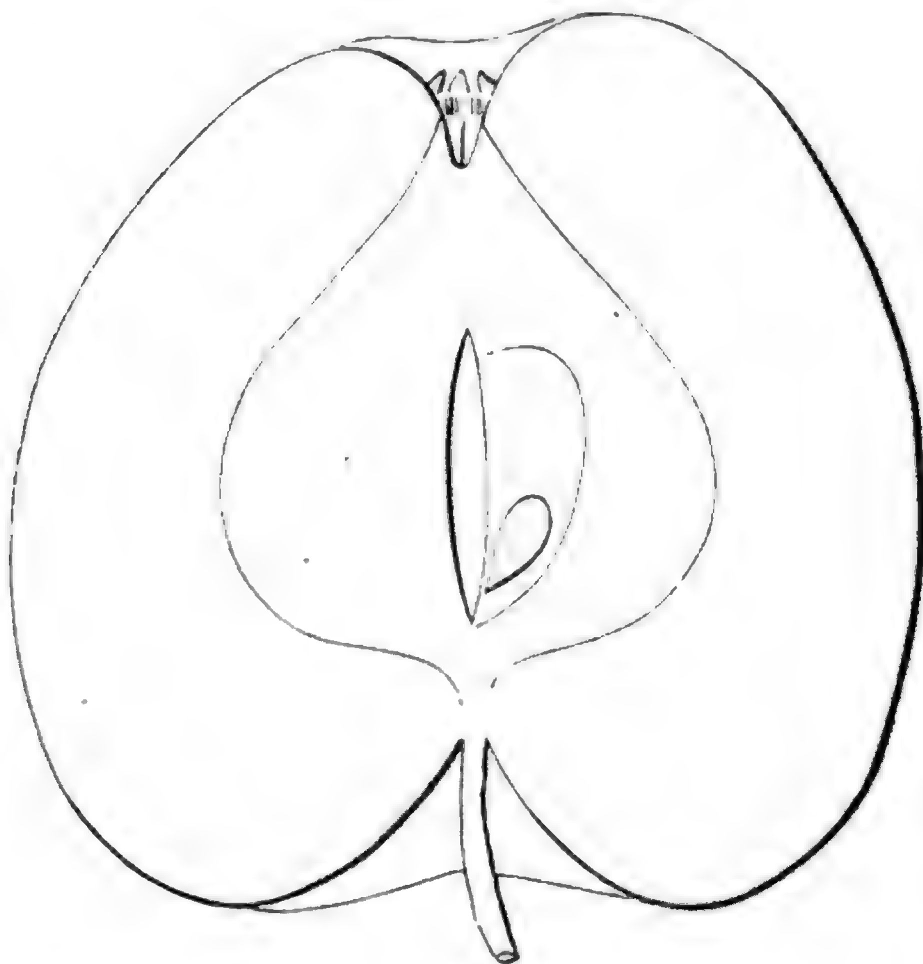
Schale: gelblich-weiß, glatt, fein, abgerieben glänzend; Schalenpunkte zerstreut, kaum bemerklich.

Fleisch: schneeweiß, locker, fein, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, weit, Wandungen aufgerissen, zahlreiche, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: Ende September, hält sich 14 Tage. Durch seine schöne, helle Färbung eine Zierde für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne, rundliche Krone, trägt dankbar, ist nicht empfindlich und kommt selbst in leichtem Sandboden fort. — Sommertriebe stark, braun, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, stark-gezähnt; Blattstiel stark und lang, röthlich; Nebenblätter linienförmig.



No. 756. Mutterapfel.

Diel IV. 2; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 2. B. **† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus dem Staate Massachussets in Nordamerika; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist er noch wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Mother (Warder, American Pomology, 1867, S. 663). 2. Mother (Thomas, Guide pratique, S. 123).

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die über die Wölbung gehen und schwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: etwa 20 mm lang, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

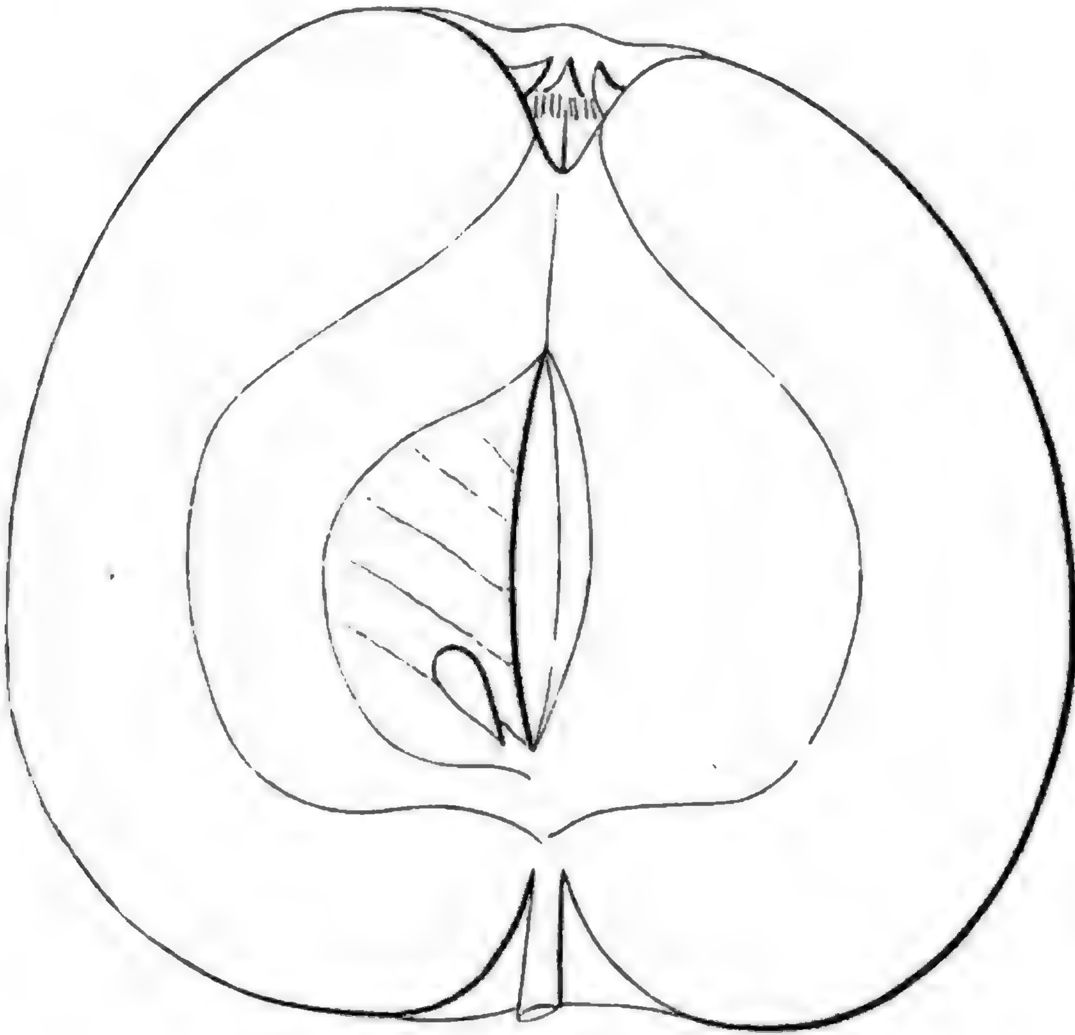
Schale: glatt, fein, hochgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet, geflammt und punktirt; Punkte wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, mürbe, saftreich, von sehr gutem, gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, braune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: October-Januar. Vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig stark, braun, etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 757. Maibier's Parmäne.

Diel II. 1; Luc. IV. 2. b; Hogg III. 2. A. **†† October-December.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus einem Privatgarten in Moritzburg bei Dresden und wurde nach dem Schwager des Besitzers, dem Handelsgärtner Maibier in Dresden, benannt. Über die Entstehung ist Näheres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Garten-Inspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Maibier's Parmäne (v. Flotow, Monatsschrift für Pomologie und Obstbau, 1861, S. 130).

Gestalt: große, hochgebaut-kegelförmige, etwa 80 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben, die als fünf flache Erhabenheiten über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, kaum herausragend, grün, stark; Stieleinsenkung eng und tief, strahlig berostet.

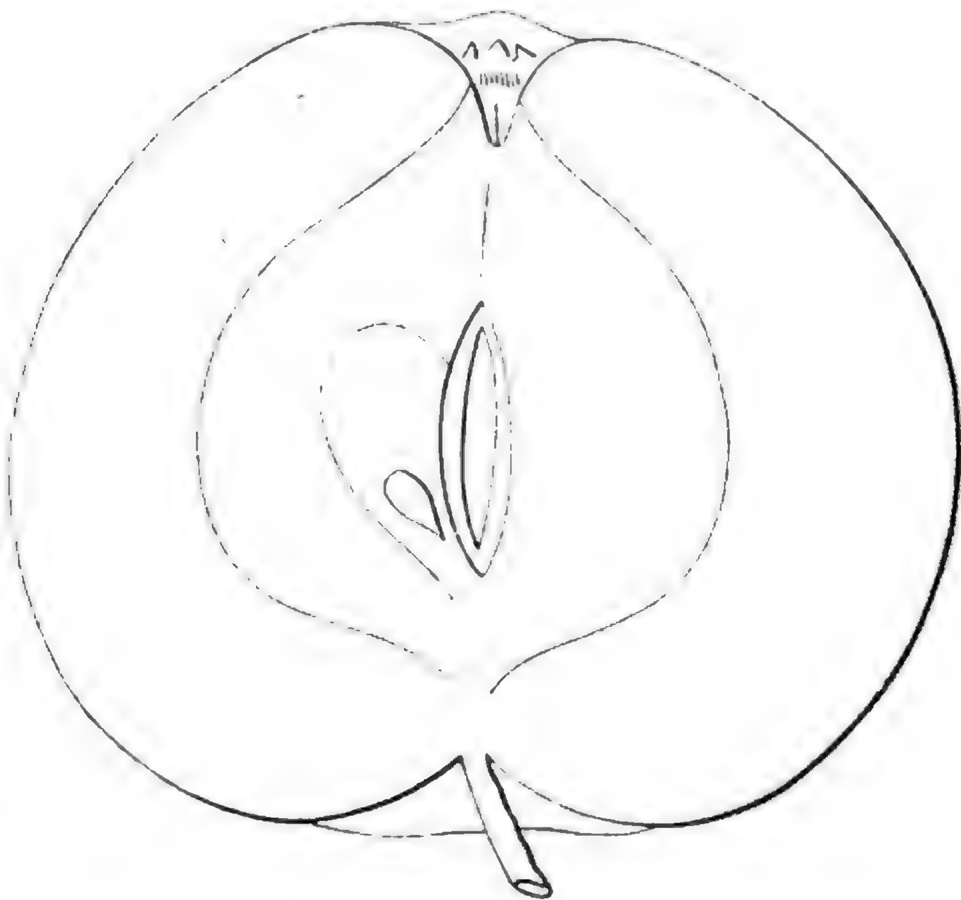
Schale: fein, glatt, geschmeidig, blaßgelb, an der Sonnenseite intensiver, schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, braun, zerstreut, in der Röthe röthlich umflossen.

Fleisch: gelblich-weiß, ziemlich fein, sehr mürbe, saftreich, von angenehm süß-weinigem, parmänenartigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October-December. Für die Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und scheint nicht empfindlich zu sein. — Sommertriebe stark, grün, sonnenwärts gebräunt, schwach wollig und punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 758. Schwarzenbach's Parmäne.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg II. 1. C. **†† October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von einem Baumzüchter in Würzburg aus Samen gezogen und nach Dr. Schwarzenbach, Professor der Chemie und Vorstand des Gartenbau-Vereins in Würzburg, benannt In Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein, verdient aber größere Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Schwarzenbach's Parmäne (Belke, Pomologische Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1876, S. 200). 2. Pearmain de Schwarzenbach (Thomas, Guide pratique, S. 139).

Gestalt: großer, theils flach-, theils hochgebauter, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, wollig; Kelcheinsenkung eng, flach, von feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand verlaufen.

Stiel: kurz, 2 mm lang, dünn, braun; Stieleinsenkung eng, flach, strahlig berostet.

Schale: glatt, glänzend, orangegelb, auf der Sonnenseite karminroth verwaschen und dunkelroth gestreift, schwach bedustet; Punkte braun, zerstreut.

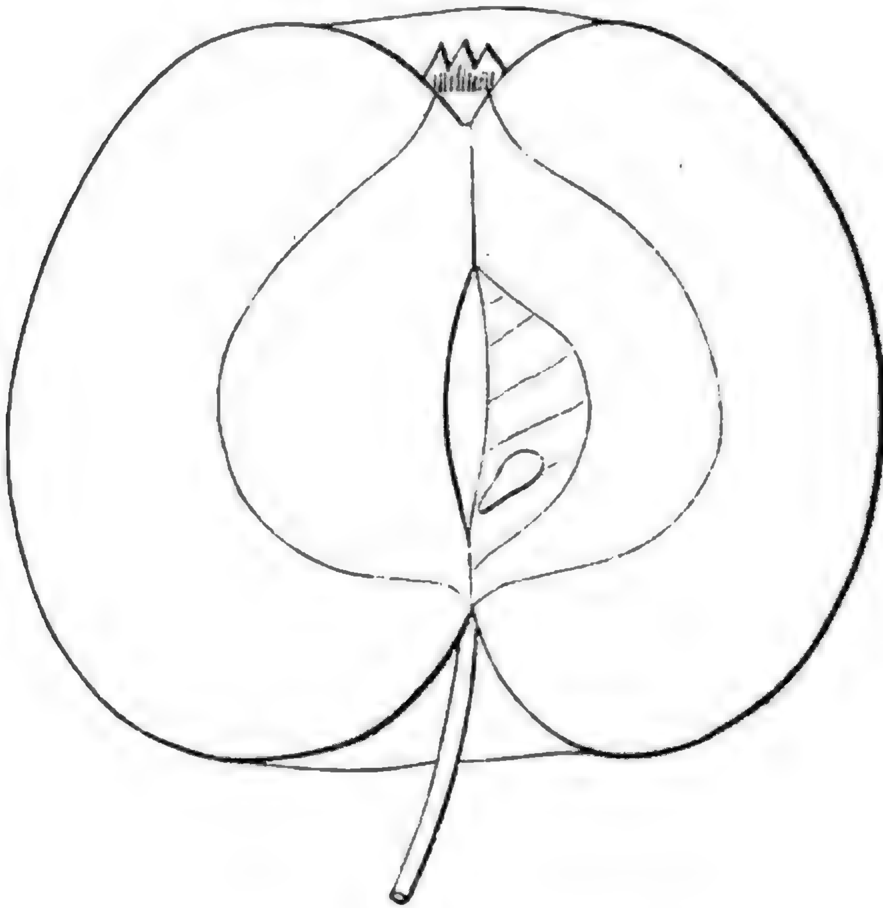
Fleisch: gelblich-weiß, saftreich, mürbe, von gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, zahlreiche, ovale, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis November. Recht guter Tafelapfel, aber auch durch sein schönes Ansehen für den Markt werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne Pyramide, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe stark, braun, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, oder ei-lanzettlich, scharf gezähnt, unterseits wollig; Blattstiel stark, lang, röthlich, wollig; Nebenblätter linienförmig.

Auf Doucin veredelt giebt er schöne, tragbare Guirlanden und Spindelpyramiden; die Früchte sind eine wahre Zierde für den Obstgarten.



No. 759. Touchon's Sommer-Parmäne.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg. I. 2. C. **†† Ende August bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von M. von Touchon, Gutsbesitzer in Hohenau bei Nackenheim in Hessen, aus Samen gezogen und auf der Internationalen Ausstellung zu Köln im Herbst 1875 mit der Bitte ausgestellt, die Preisrichter möchten sie beurtheilen und sie benennen. Die Preisrichter prämirten diesen vortrefflichen Apfel und gaben ihm den obigen Namen. In Deutschland ist die Frucht nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Schönheit, Güte und Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Touchon's Sommer-Parmäne (Pomologische Monatshefte, 1876, S. 133).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen kurz; Kelcheinsenkung flach und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, mitunter schwach berostet.

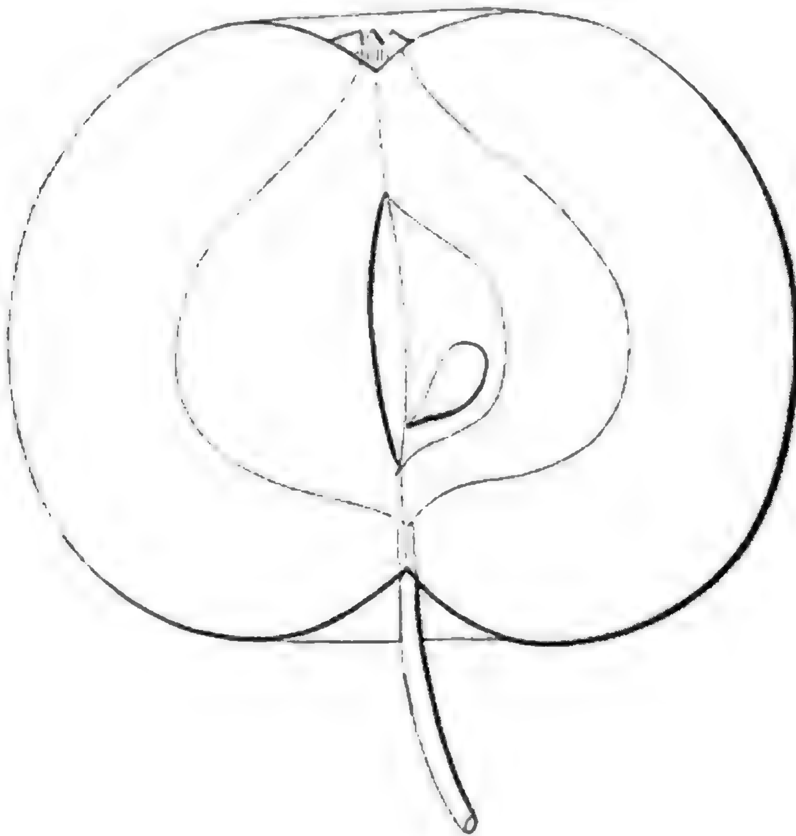
Schale: glatt, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite trüb carminroth gefärbt und geflammt; Punkte groß, braun, in der Röthe gelblich-braun; Rostfiguren finden sich mitunter um den Kelch.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm erfrischendem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, abgerundet, mit aufgerissenen Wandungen, lang-zugespitze, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre umgekehrt-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende August, hält sich vier Wochen. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, hellbraun, an der Spitze etwas wollig, weiß punktirt; Fruchtaugen stumpf-eiförmig, wollig; Holzaugen angedrückt; Blätter oval, lang-gestielt, scharf gezähnt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 760. Parmäne von Mabbot.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1, b; Hogg 1. A. **†† November-Januar.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie soll von Paul & Sohn in England gezogen sein. In Deutschland ist sie noch nicht verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Müllerklein, Baumschulenbesitzer in Karlstadt a. M. in Bayern.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, wollig, mit den Spitzen nach innen geneigt; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: etwa 2 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung flach und eng, hellbraun berostet.

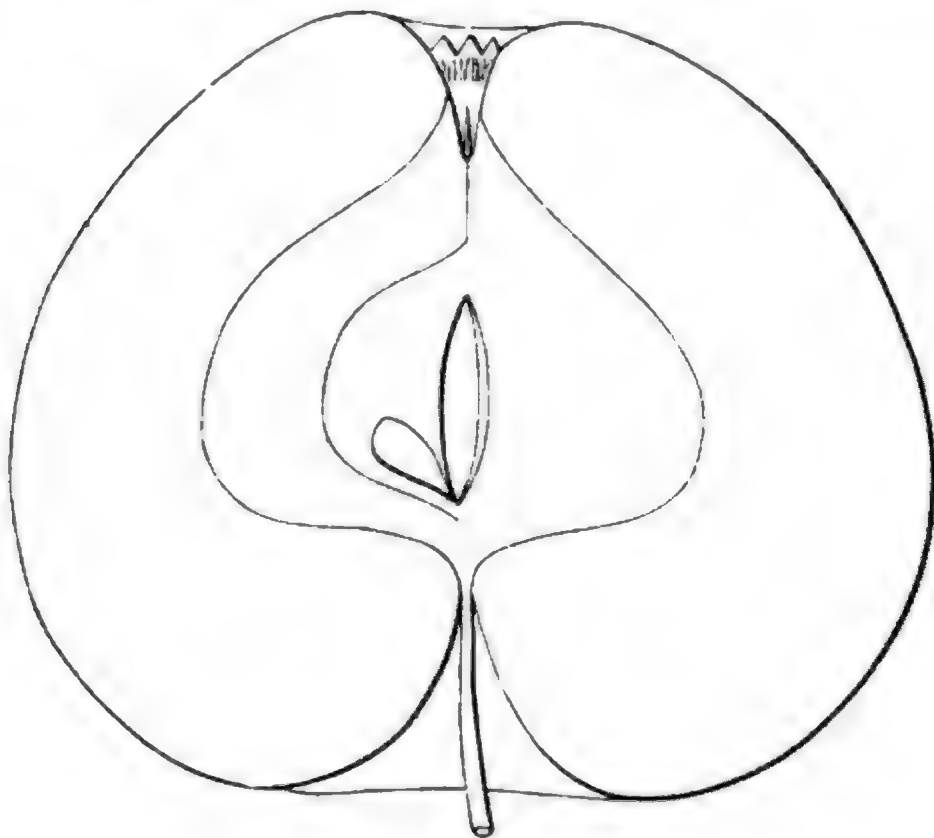
Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach roth gestreift; Punkte zerstreut, bräunlich, oft sternförmig. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von schwach-gewürztem, angenehm wein-säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen etwas aufgerissen, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt. Kelchröhre flach; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Januar. Vorzügliche Frucht für die Tafel, aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt sehr dankbar und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, bräunlich, an der Spitze schwach wollig; Fruchtaugen stumpf-zugespitzt, wollig; Holzaugen stumpf, wollig, anliegend; Blätter mäßig groß, glänzend, ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, am Rande stumpf-gesägt; Blattstiele mäßig stark und lang, wollig; Nebenblätter gewöhnlich fehlend.



No. 761. Worchester-Parmäne.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. b; Hogg II. 2. C. ** † † Ende September, October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England aus den Samen von Quarrendon gezogen. In Deutschland findet sie sich nur in einigen Sammlungen; sie verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Worchester Parmain (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 162).

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 80 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, fast ohne Falten

Stiel: lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

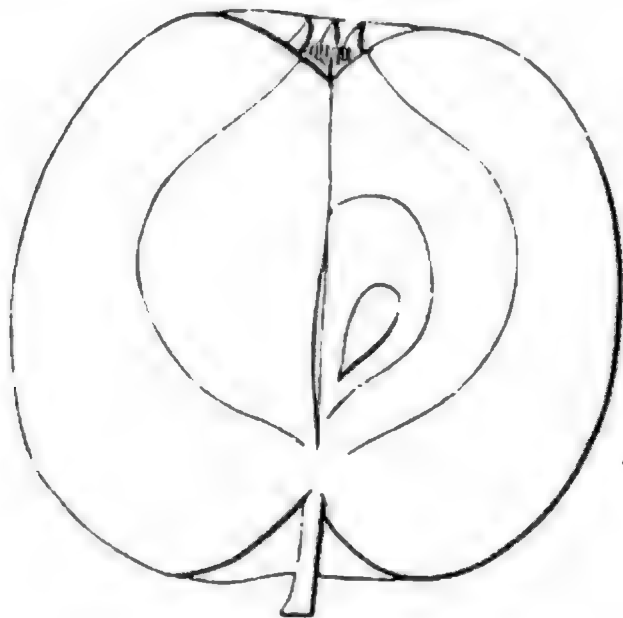
Schale: fein, glatt, etwas geschmeidig, hellgelb, auf der Schattenseite schwach-, auf der Sonnenseite stark geröthet; Punkte zahlreich, aber wenig sichtbar.

Fleisch: weiß, fein, saftig, mürbe, von angenehm süß-weinigem, erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, länglich-ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende September, Anf. October, hält sich 3—4 Wochen. Sehr schöne und ansehnliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft werthvoll. Sie zählt um diese Zeit zu den besten Aepfeln.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, zugespitzt, gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 762. Der rothe Pepping von Ingestrie.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg II. 1. B. **† September-October.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Knight, Präsident der Londoner Gartenbau-Gesellschaft, aus dem Englischen Goldpepping gezogen. In Deutschland ist er wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Red. Ingestrie (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 119). 2. Der rothe Pepping von Ingestrie (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1843, III, S. 48, No. 76).

Gestalt: kleine, hochgebaut-kegelförmige, etwa 55 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze; manche Früchte sind auch nach beiden Seiten gleich abgerundet.

Kelch: offen; Blättchen schmal, wollig, lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dünn, holzig oder fleischig, braun; Stieleinsenkung flach und eng.

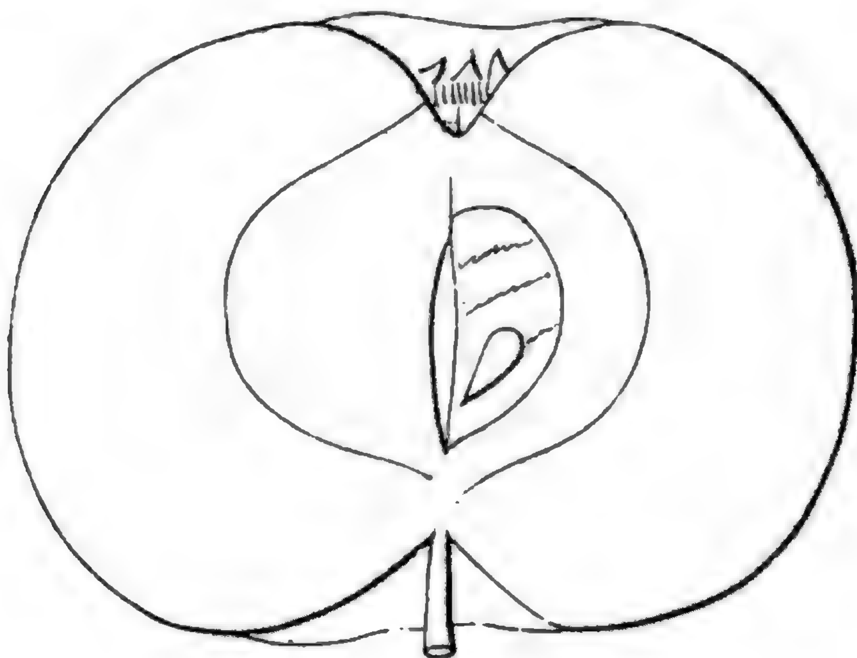
Schale: fein, grünlich-gelb, später hellgelb, auf der Sonnenseite schön roth gefärbt und geflammt; Punkte fein, zerstreut, im Roth gelblich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von sehr gutem, dem des englischen Goldpepping ähnlichem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, große, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: September und October. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang, mäßig stark, dunkelbraunroth, silberhäutig, wollig; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eiförmig, scharf-zugespitzt, am Rande gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 763. Fearn's Pepping.

Diel I. 3; Luc. III. 1. b; Hogg III. 1. A. * * † November-Februar.

Heimath und Vorkommen: eine alte englische Frucht, über deren Ursprung Genaues nicht bekannt ist. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Pepin de Fearn (William Forsyth, Treatise on the culture and management of fruit trees, 1802, No. 42). 2. Fearn's Pepping (Charles Downing, Fruits and fruit trees of America, 1869, S. 174). 3. Pomme de Fearn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 155). 4. Fearn's Pippin, Clifton Nonesuch (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 52).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmäßig flach ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen mäßig groß, kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht herausragend, stark, an der Spitze verdickt, oft fleischig; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

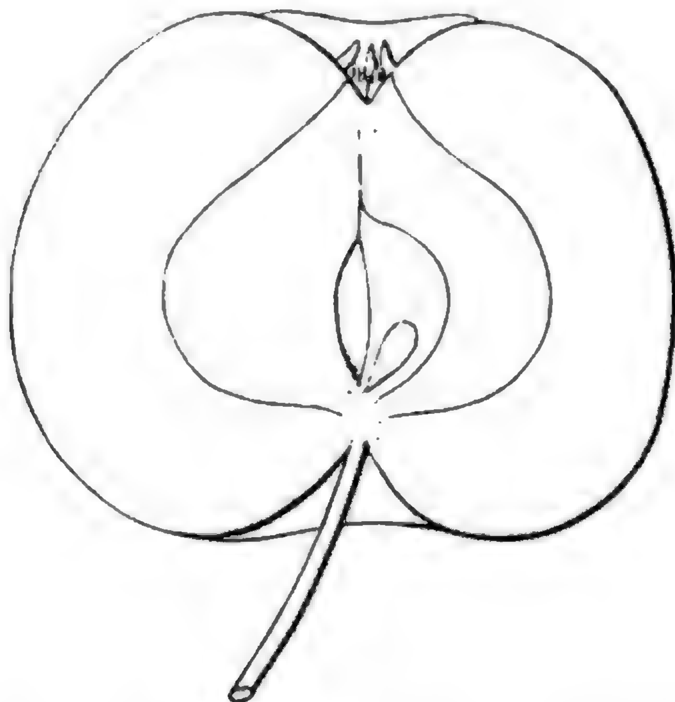
Schale: fein, hellgelb, später goldgelb, an der Sonnenseite schwach röthlich geflammt; Punkte fein, zahlreich, braun; um den Kelch und den Stiel findet sich häufig Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, von gewürzhaftem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, Wandungen aufgerissen, kurz-zugespitzte, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Februar. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. An Pyramiden und Horizontal-Cordons werden die Früchte besonders groß, oft 90 mm breit und 75 mm hoch. — Sommertriebe stark und lang, braunroth, wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, länglich-eiförmig, kurz-zugespitzt, scharf-gezähnt; Blattstiel lang und dick, wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 764. Dechant Giesberg's Goldpepping.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 1. A. **† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Oberpfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen; der Mutterstamm trägt seit 1873. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen, das ihn als schöne und delikate Frucht der Beachtung der Obstzüchter empfahl. Nach meinen Erfahrungen verdient er diese Empfehlung nicht.

Literatur und Synonyme: 1. Dechant Giesberg's Reinette (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 226).

Gestalt: kleiner, rundlicher, etwa 55 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklicher ab.

Kelch: geschlossen, selten halboffen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, aufrecht oder mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach, von feinen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, dünn, holzig, bräunlich; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

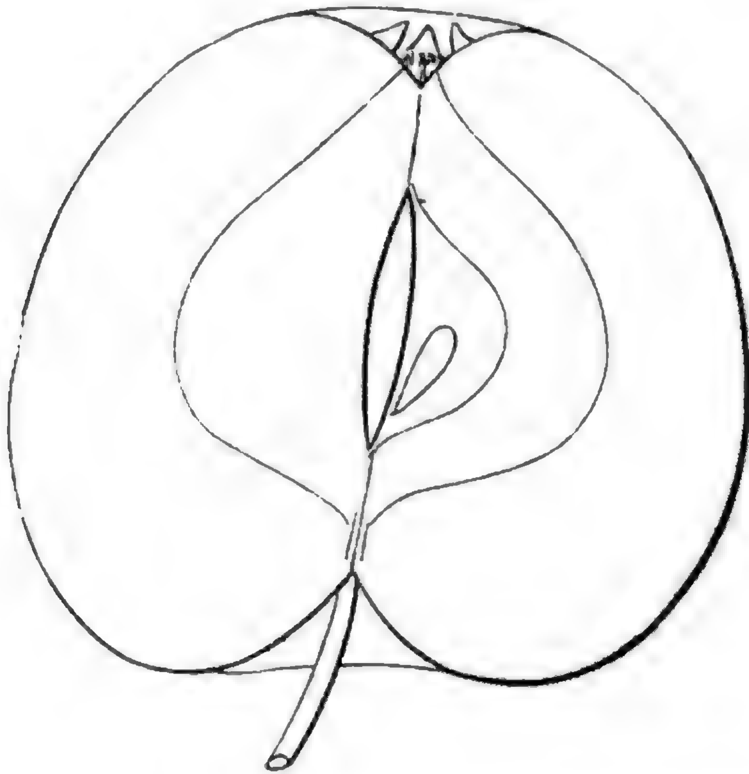
Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb; Punkte fein, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, von wein-säuerlichem Geschmack, ohne Gewürz.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, eirunde, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-herzförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Für die Tafel und Wirthschaft zu verwerthen; es reifen mit ihm gleichzeitig eine Menge besserer Sorten und ist daher entbehrlich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach und trägt gut. — Sommertriebe schwach, bräunlich, etwas punktirt; Fruchtaugen rundlich, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, ei-lanzettlich, am Rande gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 765. Dr. Seelig's Orangepepping.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 1. A. **† Winter.

Heimath und Vorkommen: er wurde vom Oberpfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen und nach dem Professor Dr. Seelig in Kiel benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Seeligs Orangepepping, (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1879, S. 129).

Gestalt: kleiner, kegelförmiger, etwa 65 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, aufrecht, lange grün bleibend, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von unbedeutenden Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun, strahlig berostet.

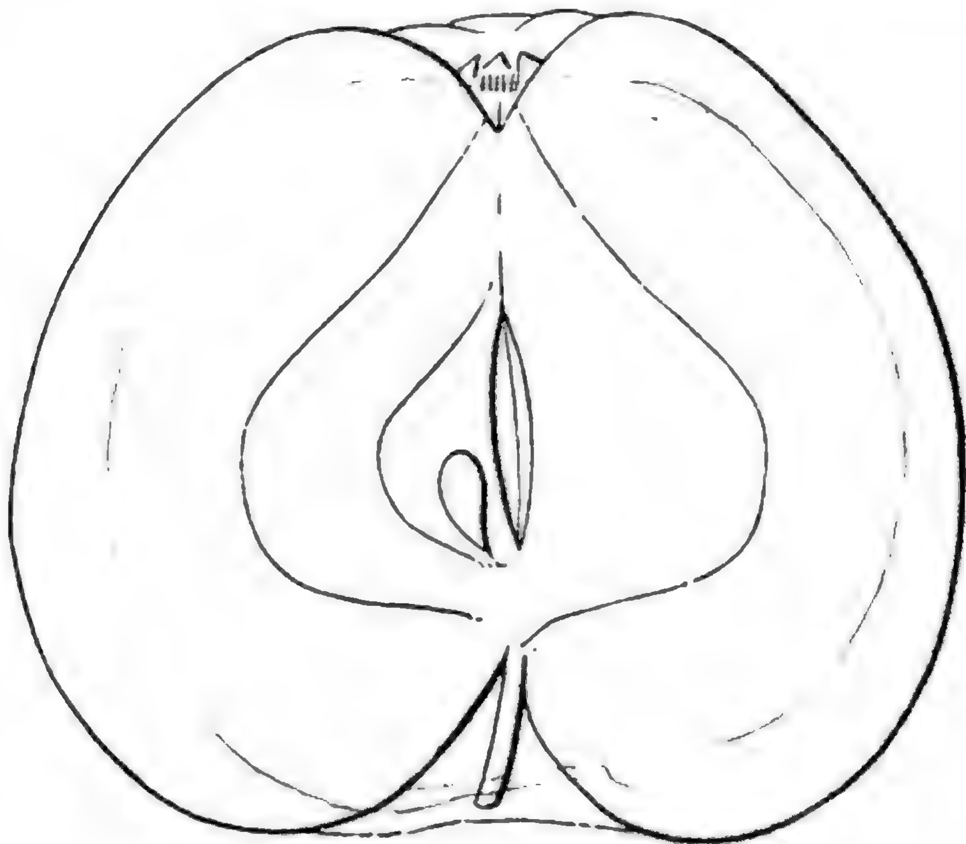
Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb; Punkte zerstreut, braun, sternförmig, oft grünlich umringelt.

Fleisch: gelblich, fein, saftreich, von süß-weinsäuerlichem Geschmack, ohne Gewürz.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, zahlreiche, lang-zugespitzte, mittelgroße Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-April. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt dankbar, verlangt aber geschützte Lage; Sommertriebe stark, braunroth, punktirt, wollig; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen spitz, anliegend. Blätter klein, eiförmig, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 766. Wadhurst Pepping.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. **†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in Wadhurst bei Sussex in England aufgefunden. In Deutschland ist er wenig bekannt, verdient aber wegen seiner Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Wadhurst (Annales de Pomologie, belge et étrangère, IV. S. 49). 2. Reinette de Wadhurst (Thomas, Guide pratique, S. 144). 3. Wadhurst Pippin (R. Hogg, the fruit Manual, S. 151).

Gestalt: großer, kegelförmiger oder flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Blättchen lang zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht herausragend, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

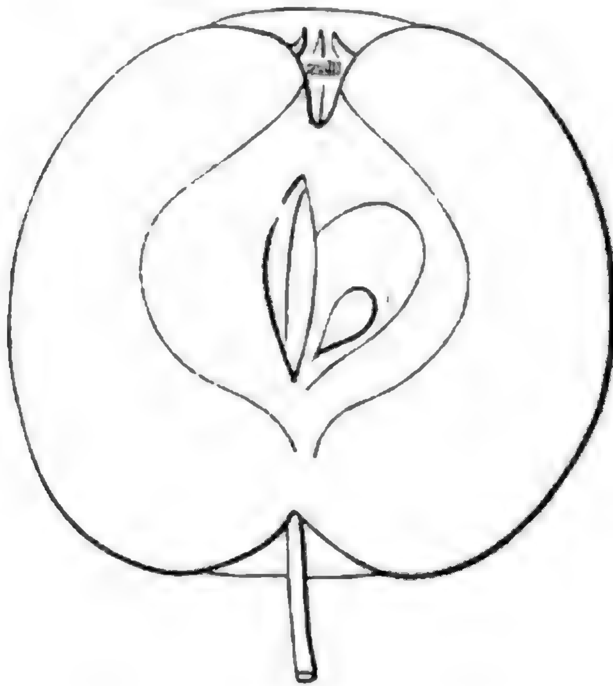
Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite roth gefleckt und punktirt oder kurz abgesetzt geflammt; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftreich, von ~~zimmetartig-gewürztem~~, durch schwache Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: October-Januar. Vorzügliche Frucht für die Tafel und ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 767. Peter Smith.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. c; Hogg III. 1. A. **† Januar-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Rüppel, Firma Peter Smith u. Co., Baumschulenbesitzer in Bergedorf bei Hamburg, aus Samen gezogen und von dem Medicinalrath Dr. Engelbrecht benannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet, findet sich aber in den meisten Baum-schulen-Catalogen aufgeführt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, kugelförmiger, etwa 50 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Stiel und Kelch fast gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, schön schüsselförmig.

Stiel: 15 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt, strahlig berostet.

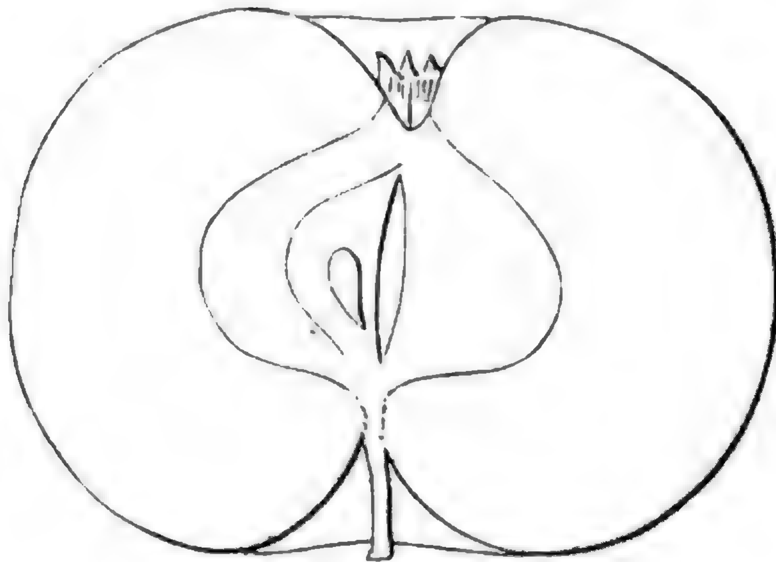
Schale: glatt, etwas glänzend, gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, in der Röthe grünlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm süß-wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: Januar-März. Höchst guter Tafelapfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich, an der Spitze etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf, wollig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter eirund-oval, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 768. Pfarrerapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. c; Hogg III. 1. B. **†† November=März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Siebenbürgen; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt ihn von Dr. Stoll in Klosterneuburg bei Wien.

Literatur und Synonyme: 1. Pfarrerapfel, (Landwirthschaftliche Blätter für Siebenbürgen, 1881, März). 2. Pfarrerapfel (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 17, S. 197).

Gestalt: kleiner, flach=kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und Stiele zu gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz=zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, nicht heraustretend, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

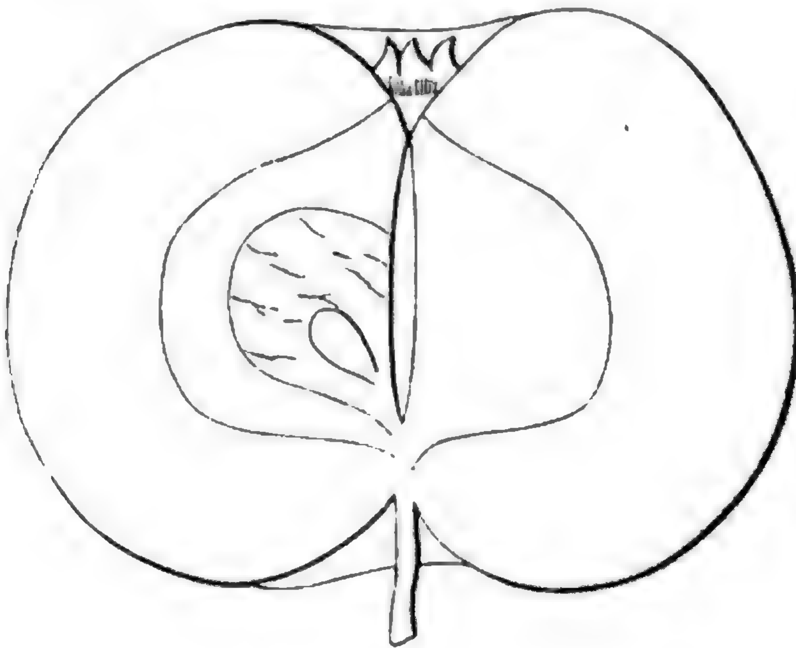
Schale: fein, glatt, glänzend, hellgelb, besonnte Früchte ganz mit zahlreichen, kurz abgesetzten, tief blutrothen Streifen besetzt und roth verwaschen; Punkte zahlreich, in der Röthe hellgrau; Rostfiguren finden sich häufig.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, eng, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, bildet eine pyramidale Krone mit etwas herabhängenden Zweigen, ist sehr tragbar, aber soll etwas empfindlich sein. — Sommertriebe schlank, dünn, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 769. Irischer Pfirsichapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 2. b; Hogg I. 1. A. **† Ende August.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Irland; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn 1872 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. In Deutschland ist er wenig bekannt, er verdient als guter Tafelapfel wegen seiner Tragbarkeit angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Irischer Pfirsichapfel (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 2, S. 37). 2. Irish Peach, Early Crofton (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 75). 3. Der irländische Pfirsichapfel (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, 1841, S. 73, No. 117). 4. Irländischer Pfirsichapfel (Dochnahl, Systematische Beschreibung aller Apfelsorten, 1855, S. 281, No. 1184).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und Stiele zu ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, nach innen geneigt, auf beiden Flächen kurz-wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen, sich nicht weit fortsetzenden Falten umgeben.

Stiel: holzig, braun, mäßig stark, weit herausragend, wollig; Stieleinsenkung weit, mäßig tief, schwach berostet.

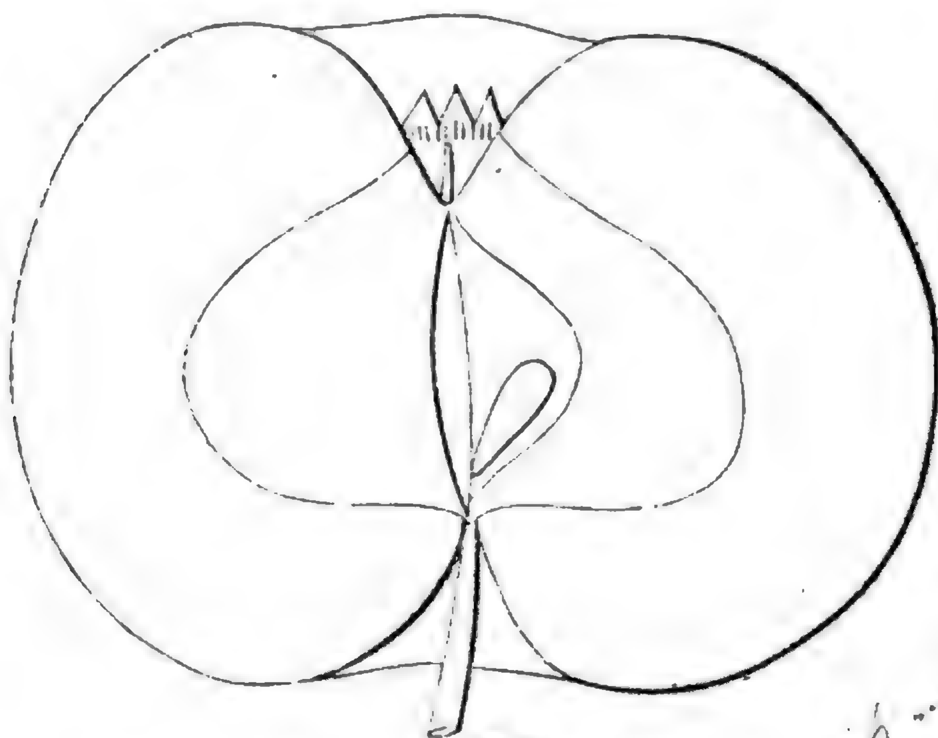
Schale: glatt, fast geschmeidig, grünlich-gelb, später lebhaft gelb, sonnenwärts sanft, meistens punktirt, geröthet; Punkte ziemlich zahlreich, mäßig groß, braun. Geruch schwach; die Frucht welkt nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer schwach geöffnet, aufgerissen, rundlich-ovale, kurz-zugespitzte, braune, oft unvollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches breit, herz-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende August bis Mitte September. Für die Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne, rundliche Krone, trägt sehr reichlich und kommt in jedem Boden fort. — Sommertriebe mäßig stark und lang, violettbraun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, unregelmäßig gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 770. Rother Pogatsch-Apfel.

Diel III. 2; Luc. VI. 3. b; Hogg III. 1. B. *†† December-Juni.

Heimath und Vorkommen: er wird im südwestlichen Ungarn häufig angetroffen; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Th. Belke, Garten-Inspector zu Keszthely in Ungarn.

Literatur und Synonyme: 1. Rother Pogatsch-Apfel, Pogásca alma (Th. Belke, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 164). 2. Pogatsche rouge d'hiver (Thomas, Guide pratique, S. 140).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 60 mm hoher Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach, weit, von Falten umgeben, die sich oft als schwache Erhabenheiten bis zur Stielwölbung herabziehen.

Stiel: kurz, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

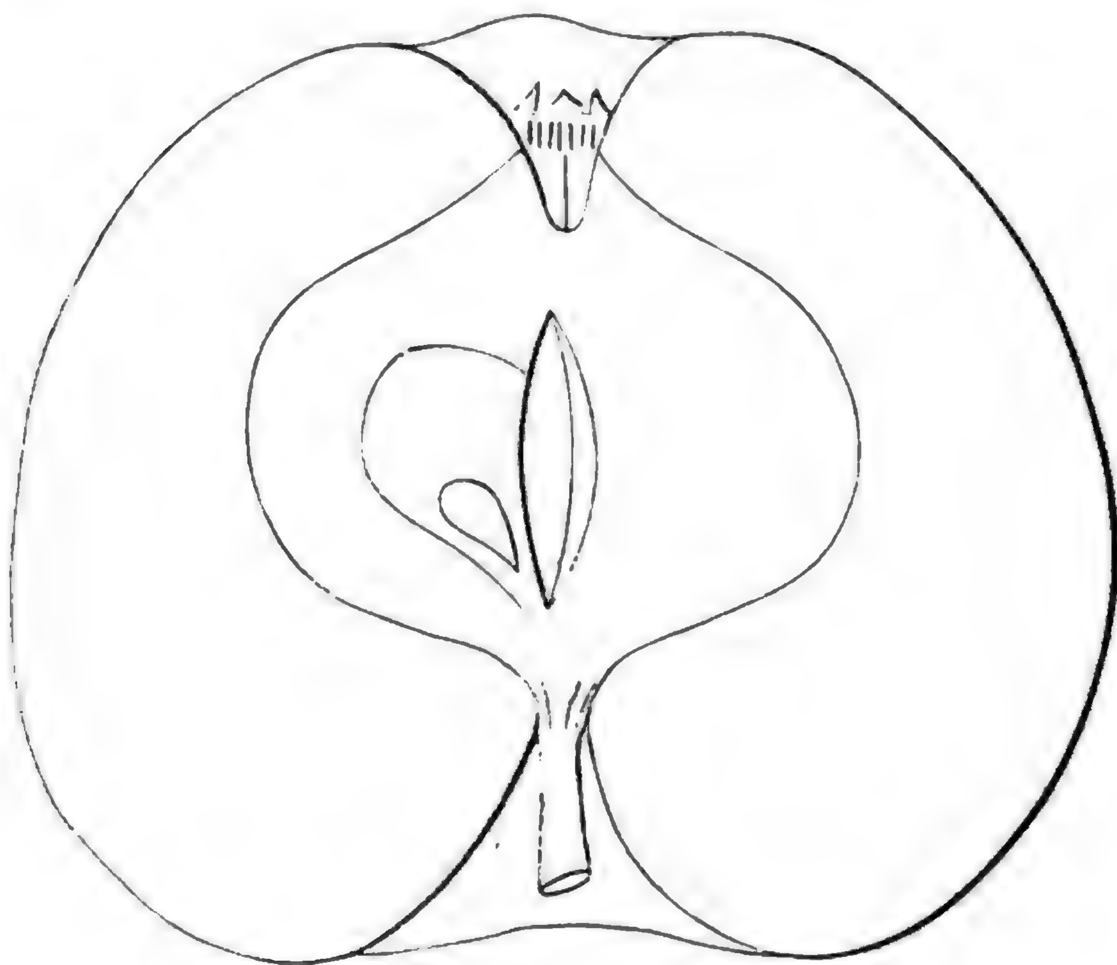
Schale: fein, fettig, gelb, auf der Sonnenseite lackroth gefärbt und carminroth gestreift; Punkte zerstreut, gelblich, nur in der Röthe sichtbar.

Fleisch: grünlich-weiß, locker, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, große, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Juni. Schöne Marktfrucht und lange dauernde Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe schlank, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 771. Cox's Pomona.

Diel III. 1; Luc. VI. 2. a; Hogg II. 1. A. * * † † October, November.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Cox zu Colnbrook-Lawn, an der Straße von London nach Windsor, aus Samen gezogen. In Deutschland ist er noch nicht so verbreitet, wie er es wegen seiner Größe, Schönheit und Güte verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Transon, Baumschulenbesitzer in Orleans.

Literatur und Synonyme: 1. Cox's Pomona. (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 40). 2. Cox's Pomona, (Niederländischer Obstgarten, Taf. 33. Fig 64.) 3. Cox's Pomona (Lauche, Deutsche Pomologie, I. 59).

Gestalt: sehr großer, flach-kugelförmiger, stark-gerippter, etwa 100 cm breiter und 85 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen aufrecht, grün, breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung sehr tief und weit, von feinen Falten und fünf Rippen

umgeben, welche über den Rand treten und sich mehr oder weniger stark über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, nicht hervortretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

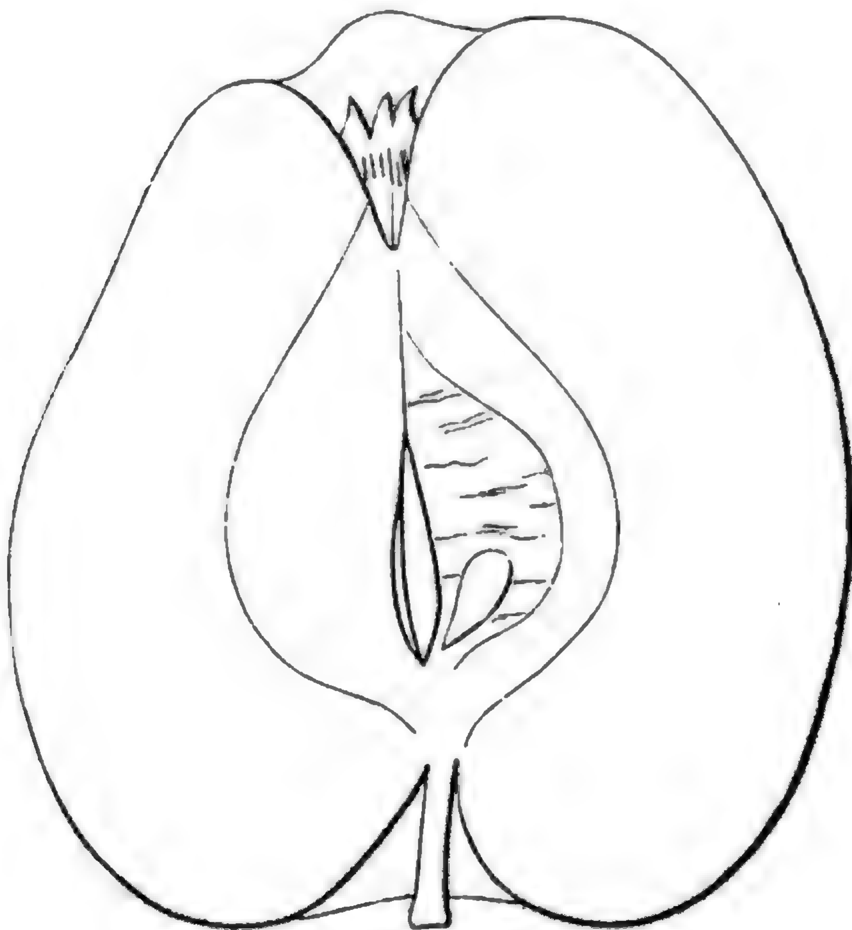
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth gefärbt, geflammt und punktirt; stark beschattete Früchte zeigen nur wenig Röthe; Punkte zerstreut, wenig sichtbar; Rostflecken fehlen.

Fleisch: weißlich-gelb, zart, mürbe, saftreich, von gewürzhaftem, angenehm wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer verhältnißmäßig klein, geöffnet, rundlich-ovale, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig, tief und weit; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October-November. Schöne, ansehnliche Tafelfrucht, aber auch für den Markt und für die Wirthschaft vortrefflich. Sie ist fast so groß und schön, wie der Kaiser Alexander, aber besser von Geschmack.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich. Für geschützte Gärten ist er als Hochstamm und als wagrechte Guirlande sehr zu empfehlen; an letzterer werden die Früchte besonders schön und groß. — Sommertriebe lang, violettbraun, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen kegelförmig, zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, breitoval, etwas zugespitzt, stumpf-gezähnt, unterseits wollig; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 772. Porter.

Diel I. 2; Luc. II. 1. a; Hogg II. 2. A. * † † September-October.

Heimath und Vorkommen: er ist amerikanischen Ursprungs und stammt aus Sherburne in Massachusetts. Ueber seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In Deutschland und Frankreich ist er noch nicht verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Porter, (Warder, American Pomologie, Apples, 1867, S. 672). 2. Porter, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 347). 3. Porter, Golden Pippin von Michingan (Thomas, Guide pratique, S. 122).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, oft walzenförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von starken Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, nicht hervorragend, dick, braun; Stieleinsenkung tief und weit.

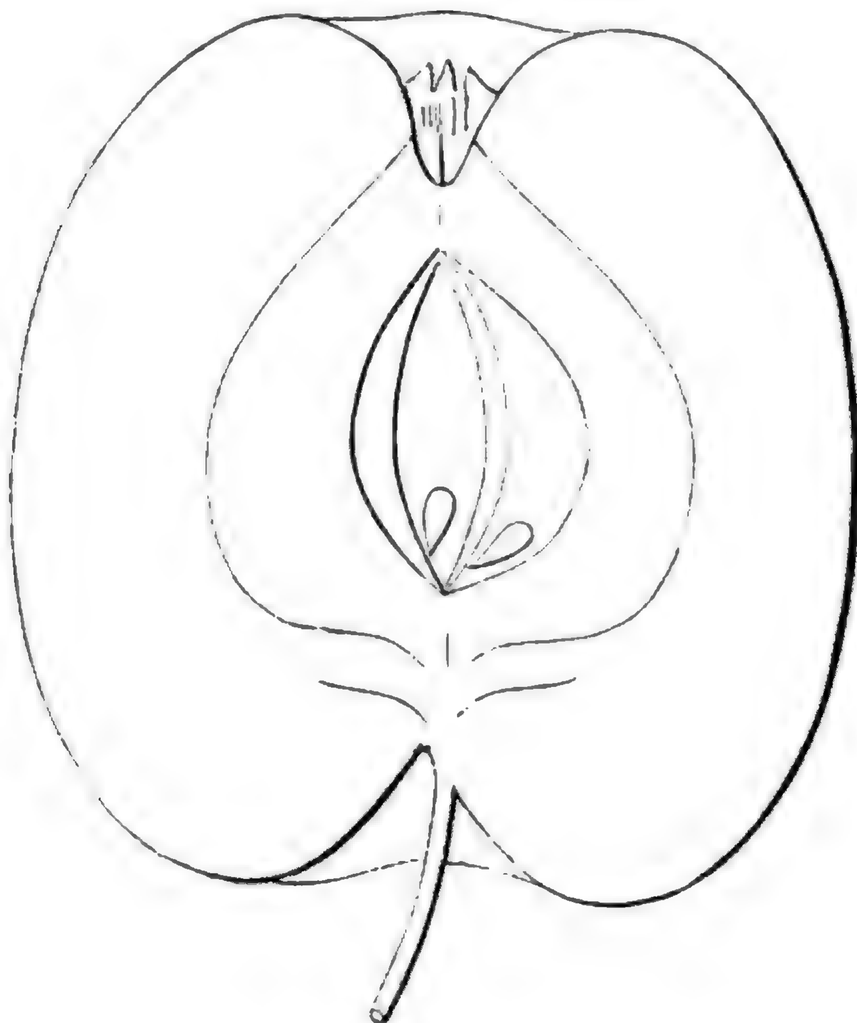
Schale: glatt, fein, hellgelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte zerstreut.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, locker, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer etwas geöffnet, geräumig. Wandungen aufgerissen, zahlreiche, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: September-October. Recht gute Frucht für den Haushalt und den Markt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe mäßig stark, lang, dünn, bräunlich-roth, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, eirund, wollig, abstehend; Blatt klein, eirund, am Rande stark gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 773. Süßer Prinzenapfel.

Diel I. 2; Luc. II. 3. c; Hogg II. 2. B. *† October-November.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Pommern, namentlich in der Umgegend von Köslin, häufig vor und wird hier gewöhnlich englischer Pfeifenapfel oder Langsüßer genannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt ihn dem Rittergutsbesitzer von Kamecke in Lustebuhr bei Köslin.

Literatur und Synonyme: 1. Süßer Prinzenapfel, (Lucas, Pomologische Monatshefte 1876, S. 168).

Gestalt: mittelgroßer, walzenförmiger, etwa 70 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach Stiel und Kelch gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, lange grün bleibend, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die sich als flache Erhabenheiten über die Frucht hinziehen.

Stiel: sehr lang, dünn, gebogen; Stieleinsenkung flach und eng.

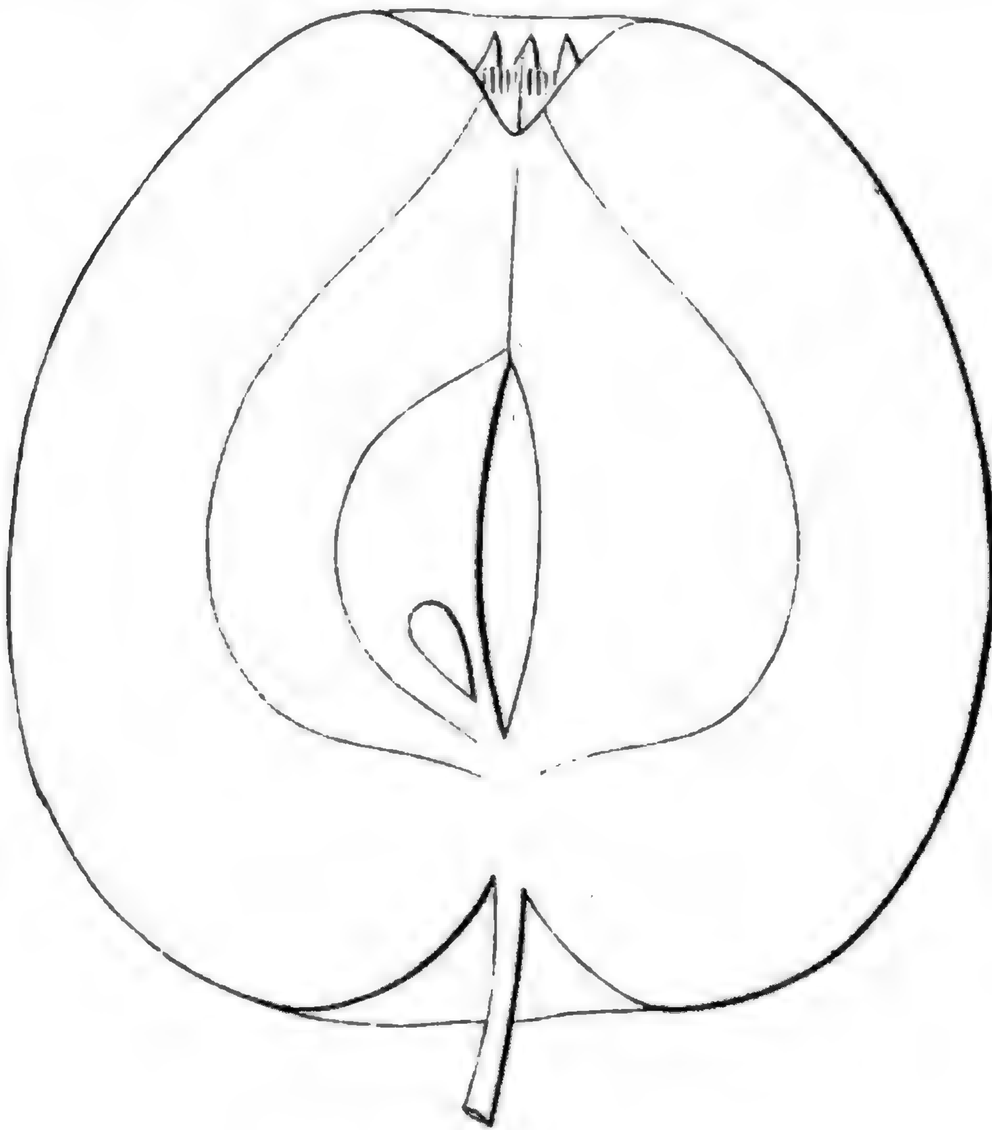
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, stark besonnte Früchte, auf der Sonnenseite schön leuchtend carmoisinroth gefärbt und gestreift; bei beschatteten Früchten tritt die Röthe geringer auf, und wird die Frucht oft nur roth gestreift; Punkte zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, mürbe, saftreich, von gewürztem Zuckergeschmack, ohne alle Säure.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, gut ausgebildete, eirunde, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hochzwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October bis Ende November. Schöne Marktfrucht, die als Süßapfel Werth hat.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt fast jährlich. — Sommertriebe schlank, braun, punktirt. Fruchtaugen stumpf-eiförmig, wollig; Holzaugen angedrückt; Blätter groß, oval, unterseits filzig; Nebenblätter linienförmig.



No. 774. Prinzeß Marie.

Diel II. 2; Luc. I. 2. b; Hogg I. 2. A. **†† Ende August, September.

Heimath und Vorkommen: dieser schöne Apfel wurde vor einigen Jahren von Sybrand Gratama, Präsident des Obergerichtshofes zu Drenthe (Niederlande) aus Samen gezogen und zu Ehren der Prinzeß Marie, Gemahlin des Prinzen Heinrich der Niederlande, benannt. A. G. G. Sutherland-Rajaard's, Baumschulenbesitzer in Assen (Holland), brachte ihn im Jahre 1879 in den Handel.

Literatur und Synonyme: 1. Prinzess Marie, (Ed. Pynärt, Bulletins d'arboriculture, 1878, S. 321).

Gestalt: große, hochgebaut-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die

Frucht schön abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen; Blättchen breit, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von rippenartigen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, ziemlich stark, holzig; Stieleinsenkung tief und eng.

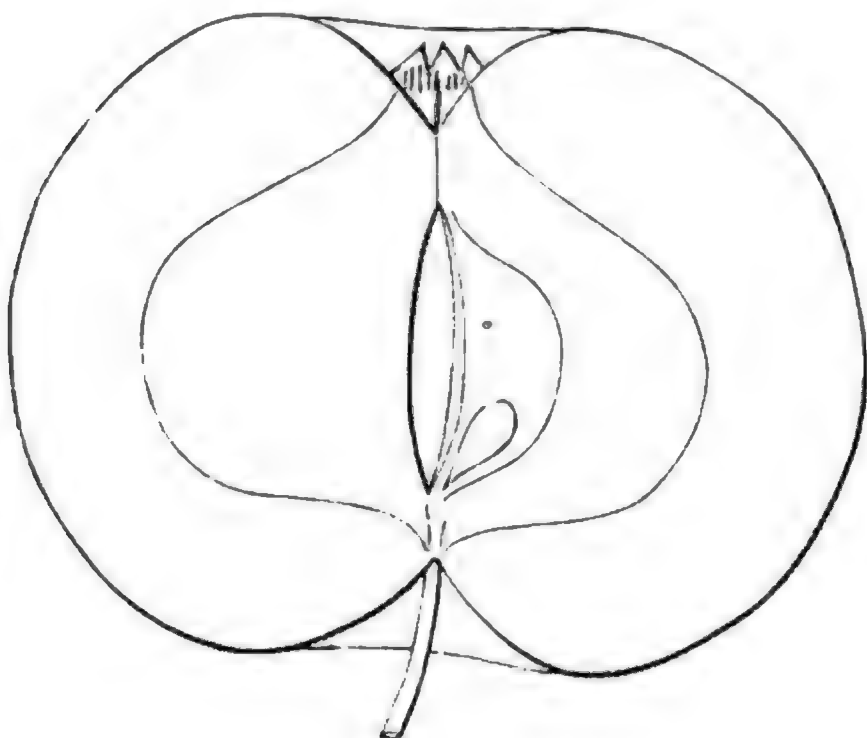
Schale: fein, glänzend, gelblich-grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte fein, braun, wenig bemerklich.

Fleisch: fein, weiß, mürbe, saftreich, von angenehm gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, große, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende August bis Anf. September. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, am Rande scharf gesägt; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 775. Prinz Albert.

Diel V. 1; Luc. XV. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† November-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er stammt wahrscheinlich aus England; über seine Entstehung ist Näheres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Metz, und von Trançon frères in Orleans.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 75 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und Stiele gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz, spitz, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, selten strahlig berostet.

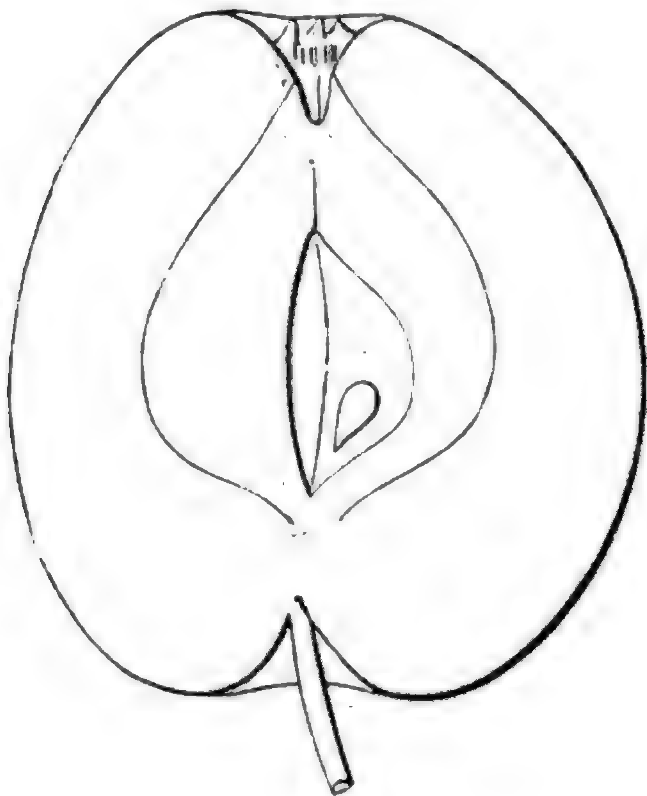
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und geflammt; Schalenpunkte zerstreut, grünlich-weiß; Rost fehlt.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß-wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, Wandungen aufgerissen, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Sommertriebe mäßig stark, braun, an der Spitze wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eilanzettlich, am Rande gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 776. Prinz Nikolaus von Nassau.

Diel II. 1; Luc. V. 3. b; Hogg III. 2. B. **†† Winter.

Heimath und Vorkommen: er kommt unter dem Namen „Ziegler-apfel" im Nassauischen Amte Hochheim häufig in sehr alten Exemplaren vor; Dr. Thomä in Wiesbaden benannte ihn nach dem Prinzen Nikolaus von Nassau. Er ist noch wenig verbreitet, auch ist über seine Entstehung Genaues nicht bekannt. Ich erhielt ihn im Jahre 1864 aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Prinz Nikolaus von Nassau (Dr. Thomä, Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau, 1861, S. 5).

Gestalt: kleiner, eiförmiger, etwa 55 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, lange grün bleibend, schmal, lang-zugespitzt, mit nach auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, bräunlich-grün, weit heraustretend; Stieleinsenkung flach, eng, oft fein berostet.

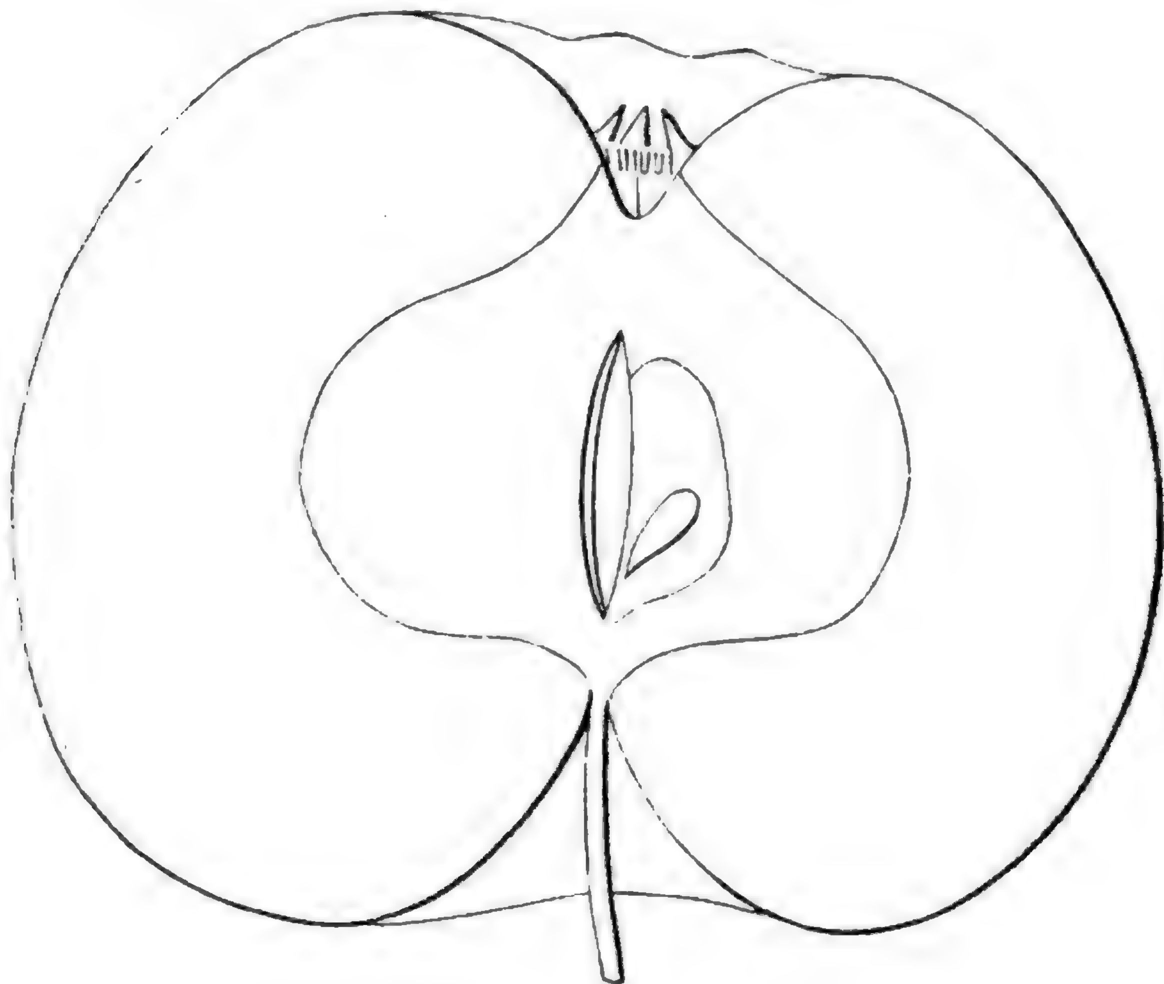
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite carminroth gestreift und verwaschen; beschattete Früchte weniger geröthet; Punkte klein, zerstreut, grau, im Roth selten umrandet.

Fleisch: weiß, unter der Schale schwach geröthet, fein, zart, saftreich, von süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, eiförmige, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: October-April. Für die Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine kugelige, dicht belaubte Krone und trägt sehr dankbar. Sommertriebe schwach, schlank, wollig, später glatt, rothbraun; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, klein, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt stumpf-elliptisch, unterseits wollig, stumpf-gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 777. Himbsel's Rambour.

Diel III. 2; Luc. VI. 2. b; Hogg III. 1. C. *†† Winter.

Heimath und Vorkommen: er wurde auf einem Bauernhofe der Gemeinde Schwaigen am Fuße des Aschauereberges gefunden und nach dem Gutsbesitzer Himbsel in Murnau benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Himbsel's Rambour (Lucas, Illustrirte Monatshefte, 1872, S. 171). 2. Rambour de Himbsel (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 149).

Gestalt: sehr großer, flach-kugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten und

Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: mäßig lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und weit.

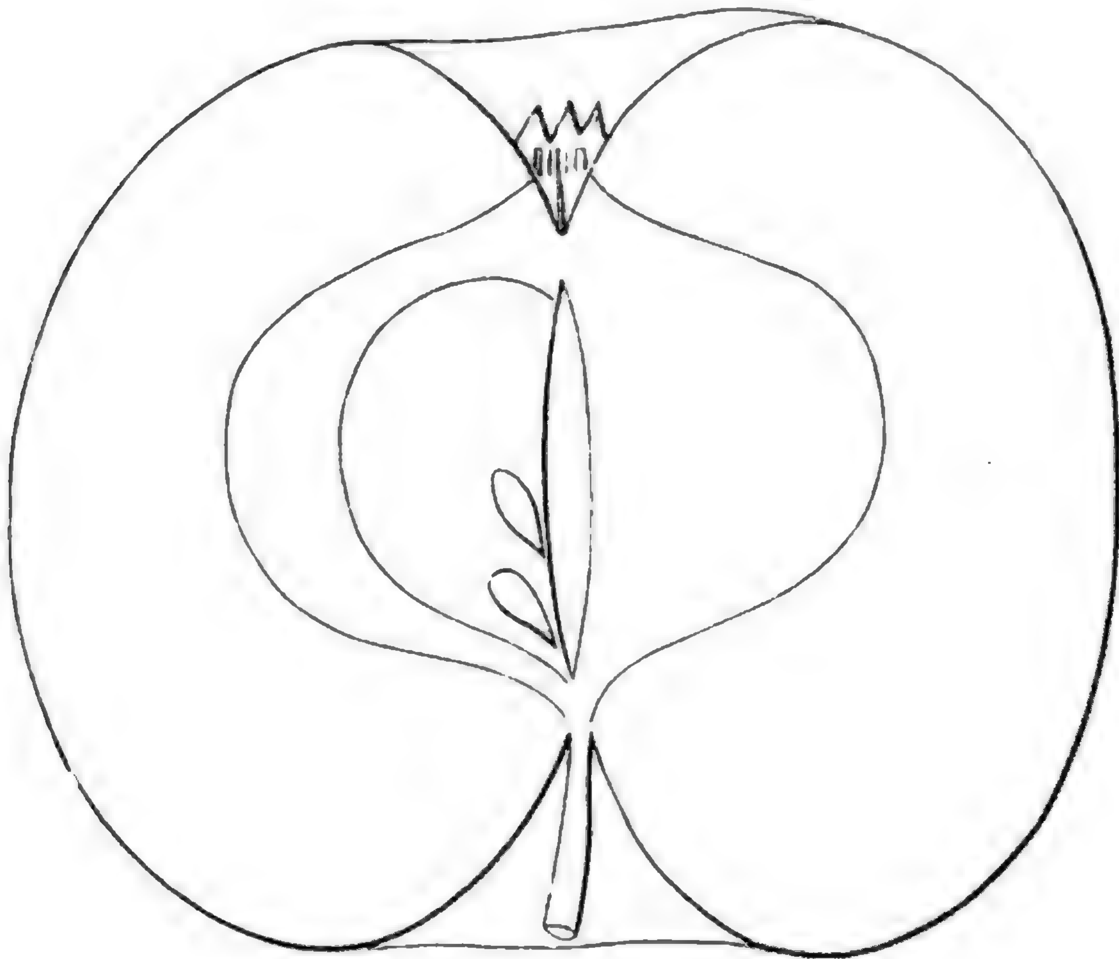
Schale: fein, glatt, glänzend, gelblich-grün, über und über schön karminroth colorirt und dunkler geflammt; Punkte fein, zerstreut, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, grob, mürbe, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugespitzte, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Ansehnliche Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, blüht spät und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 778. Rambour Papeleu.

Diel III. 1; Lucas VI. 1. a; Hogg III. A. * † † October-Januar.

Heimath und Vorkommen: diese schöne und ansehnliche Frucht wurde von Hartwiß, Director des pomologischen Instituts zu Nikita in der Krim, gezogen und nach dem Baumschulenbesitzer Papeleu in Gent benannt. Ich erhielt sie bereits im Jahre 1860 von Simon-Louis in Metz; in Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Schönheit und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Rambour Papeleu (Annales de Pomologie belge et étrangère, VII., S. 92). 2. Rambour Papeleu (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 140). 3. Rambour Papeleu (Catalog von Simon-Louis in Metz). 4. Rambour Papeleu (Lauche, Deutsche Pomologie, I., No. 80).

Gestalt: sehr große, flach-kugelförmige, etwa 100 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder etwas nach dem

Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen kurz, oft verstümmelt, wollig; Kelcheinsenkung weit und tief, von starken Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: sehr kurz, fast fleischig; Stieleinsenkung weit und tief, oft auch flach; strahlig berostet.

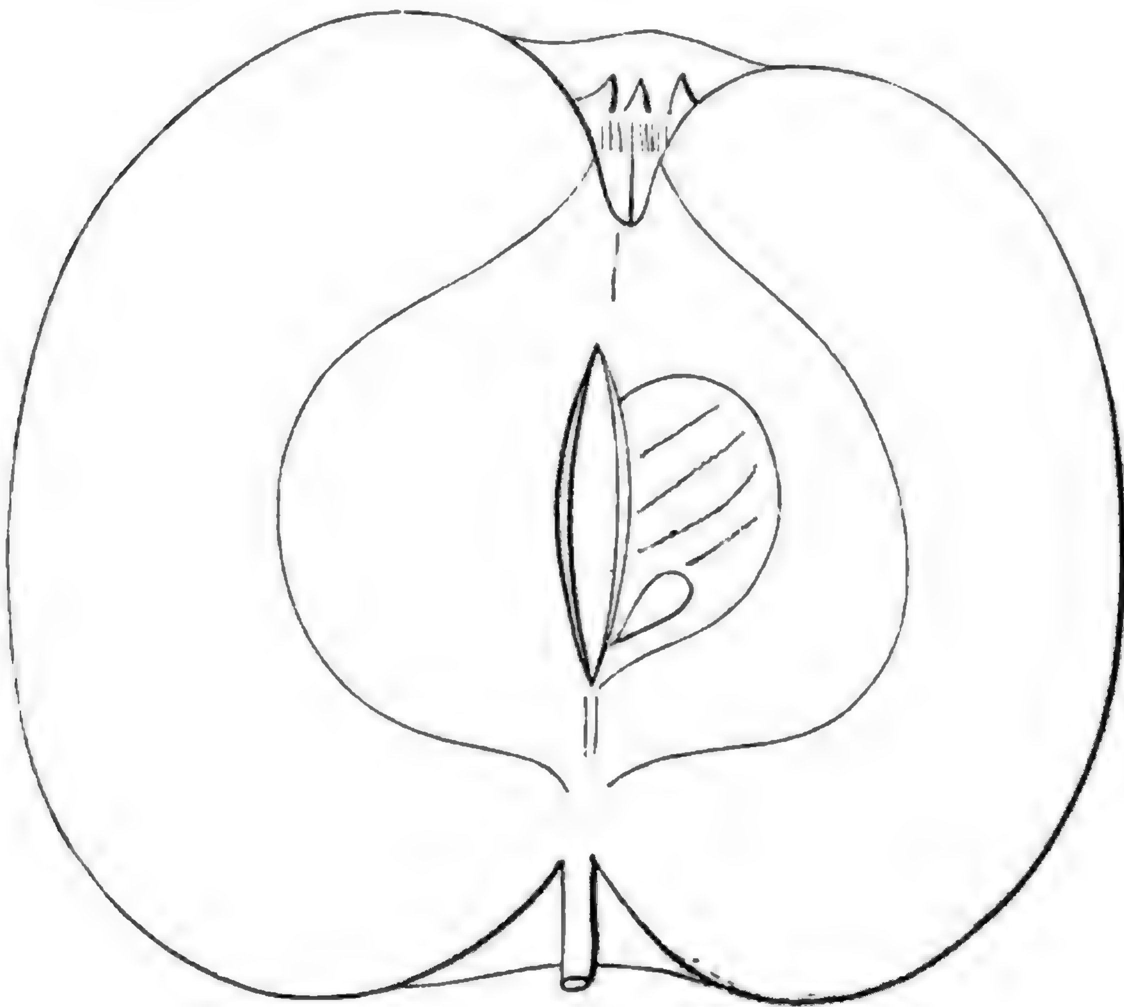
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, auf der Sonnenseite gelb, stark besonnte Früchte schwach bräunlich-geröthet; Punkte weiß, grünlich umflossen, kaum bemerklich.

Fleisch: grünlich-weiß, ziemlich fein, saftreich, mürbe, von angenehm süß-wein-säuerlichem Geschmack. Geruch schwach.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, kleine, ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbün de begrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October-Januar. Für die Tafel recht brauchbar, für die Wirthschaft und den Markt ausgezeichnet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet eine flachrunde Krone, trägt ungemein dankbar, kommt in jedem Boden, selbst leichtem Sandboden fort und ist nicht empfindlich, so daß er auch für rauhe Lagen empfohlen werden kann. — Sommertriebe stark, schlank, bräunlich, punktirt; Augen groß, spitz, anliegend; Blätter ei-lanzettlich lang-zugespitzt, stark-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 779. Schorrald's Rambour.

Diel III. 1; Luc. VI. 2. a; Hogg III. 2. A. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von einem Lehrer Schorrald in der Gegend von Tamsel erzogen und vom Garten-Inspector Silix in Tamsel in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Silix in Tamsel.

Literatur und Synonyme: 1. Schorrald's Rambour (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1878, S. 65).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen breit, wollig, lange grün bleibend; Kelcheinsenkung breit und tief, von Falten umgeben, die rippenartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: dick, kurz, fleischig; Stieleinsenkung flach und weit, schwach berostet.

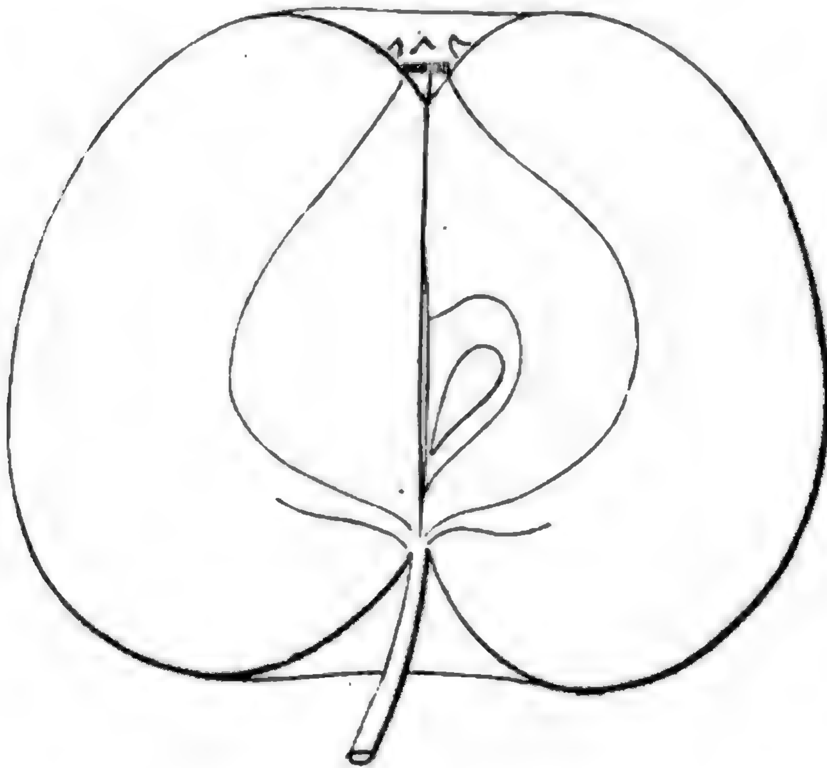
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite blutroth verwaschen; Punkte grau, auf der Schattenseite mehr, auf der Sonnenseite weniger bemerklich, oft hell umrandet.

Fleisch: gelblich-weiß, saftreich, mürbe, grob, von wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, sehr geräumig, Wandungen aufgerissen, mittelgroße, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Januar. Für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich, so daß er selbst für rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe stark, braun, an der Spitze wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, am Rande stark gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 780. Neue Ananas Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 2. a; Hogg III. 2. A. *† November-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor einigen Jahren vom Oberpfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen und vom pomologischen Institut zu Reutlingen in den Handel gebracht, von dem sie auch die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt.

Literatur und Synonyme: sie wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleine, kugelförmige oder abgestumpft-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach-abrundet, während sie sich nach dem Kelche mehr verjüngt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen feinen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung mäßig tief, weit, grün, schwach berostet.

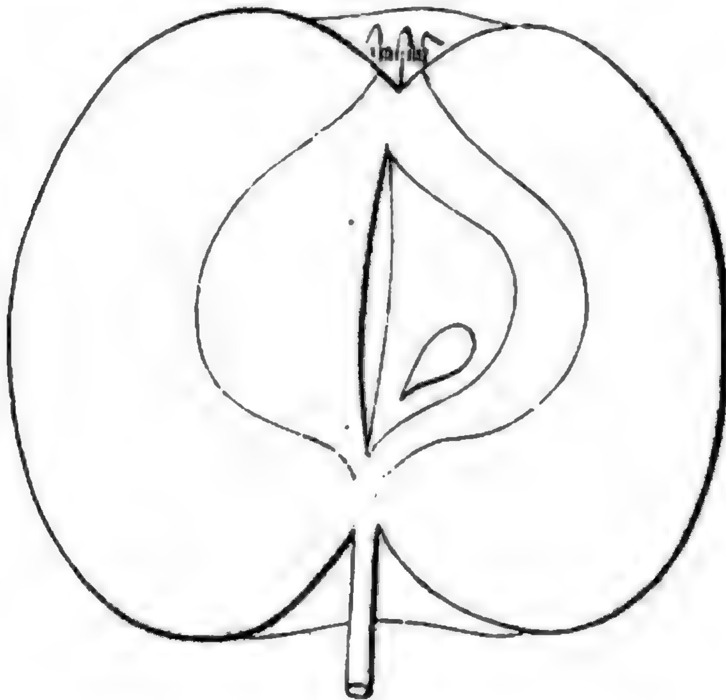
Schale: etwas rauh, glänzend, grünlich-gelb, später goldgelb, ohne Röthe; Punkte fein, braun, oft grünlich umflossen, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftvoll, von süß-weinigem Geschmack, doch ohne Gewürz.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, große, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Für die Tafel ist die Frucht zu sauer und hat zu wenig Gewürz; für die Wirthschaft ist sie brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, ist tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, trüb braunroth, nach oben wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig; Nebenblätter linienförmig.



No. 781. Reinette Basiner.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. a; Hogg III. 1. A. **†† December-April.

Heimath und Vorkommen: diese vortreffliche Frucht wurde vor etwa 30 Jahren von de Jonghe, Baumschulenbesitzer in Brüssel, gezogen und in den Handel gebracht. In Deutschland scheint sie wenig bekannt zu sein; ich erhielt sie im Jahre 1866 direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Basiner (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 370).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz, mit nach auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: holzig, lang, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

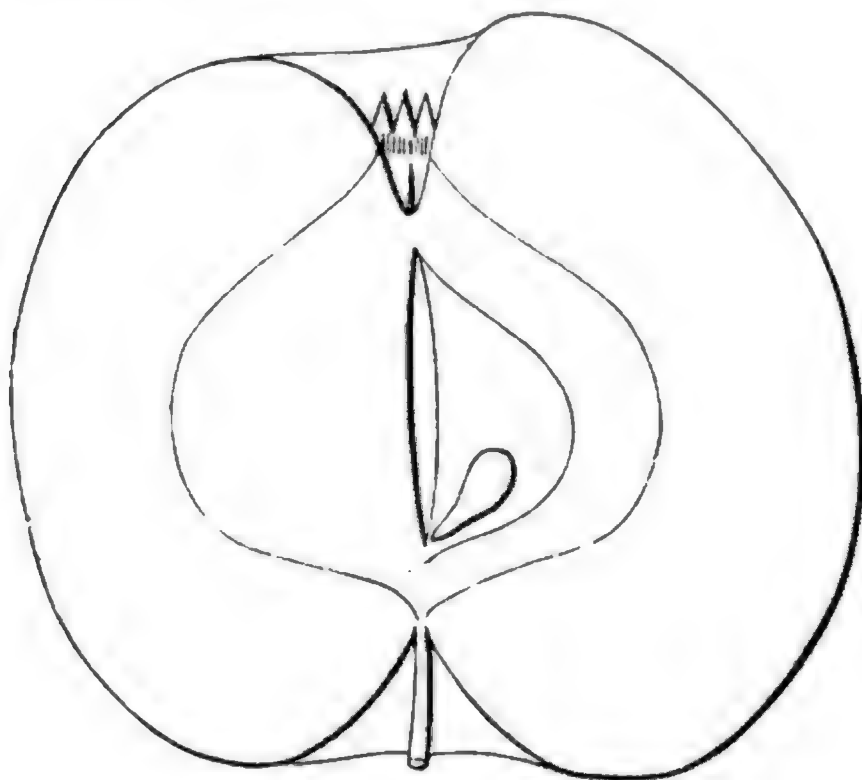
Schale: glatt, etwas glänzend, hellgrün, später grünlich-gelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet und gestreift; Punkte zerstreut, oft grünlich umflossen, in der Röthe braun; bräunlicher Rost findet sich häufig in der Nähe des Kelches.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürzreichem, vortrefflichem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, Wandungen zerrissen, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig; kelch- und stielwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December-April. Vortreffliche Tafelfrucht; aber auch für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schwach, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter mäßig-groß, hellgrün, zugespitzt, gezähnt; Blattstiel lang, dünn; Nebenblätter schmal und kurz.



No. 782. Reinette Cusset.

Diel IV. 2; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. A. **†† November-April.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Frucht wurde von Cussetin Poleymieux (Rhône) aus Samen gezogen; in Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Cusset (Pomologie de la France, No. 21). 2. Cusset (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 127).

Gestalt: mittelgroßer, hoch-gebauter, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, oft mehr nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit.

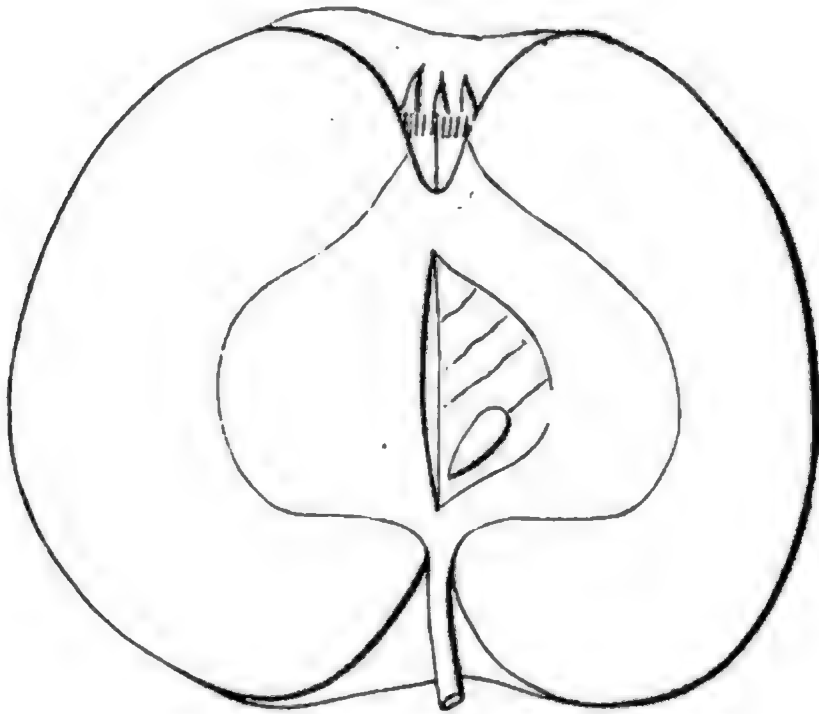
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, ſpäter goldgelb, auf der Sonnenſeite ſchön roth gefärbt; Punkte zerſtreut, klein, grau, oft weiß umfloſſen.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-April. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe ſtark, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter groß, hellgrün, unterſeits wollig, ſtark gezähnt; Blattſtiel lang, röthlich.



No. 783. Deak's graue Reinette.

Diel IV. 3; Luc. VI. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† Januar-März.

Heimath und Vorkommen: es ist eine ungarische Nationalfrucht, über deren Entstehung Genaues nicht bekannt ist; wir verdanken ihre Verbreitung dem Hofgärtner Glocker in Enying. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: Deak's graue Reinette (Lucas, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 289).

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen; Blättchen lang-zugespitzt, groß, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, holzig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

Schale: fein, rauh, grünlich-gelb, der obere Theil der Frucht ist mit einem braunen, wenig rauhen Rost überzogen, welcher sich nach dem

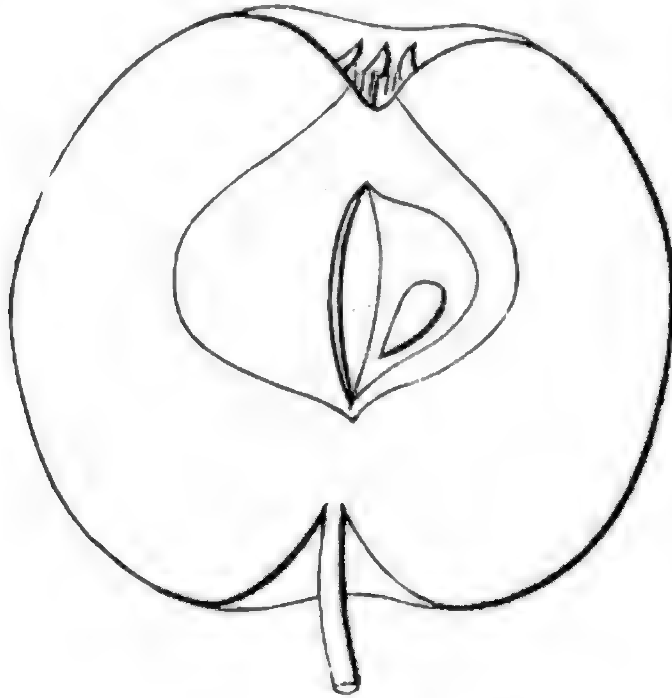
unteren Theile der Frucht verliert; kaum bemerkliche, graue Rostflecke sind über die ganze Frucht zerstreut.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, wenig entwickelte, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang und breit, kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Januar-März. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eirund, gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 784. Dechant Giesberg's Gold-Reinette.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 1. A. **† Winter.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Pfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen und auf der Potsdamer Ausstellung im Jahre 1877 ausgelegt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: sie wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, kugelrunder, etwa 60 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Kelche und dem Stiele zu rundet sie sich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, zimmetfarbig berostet.

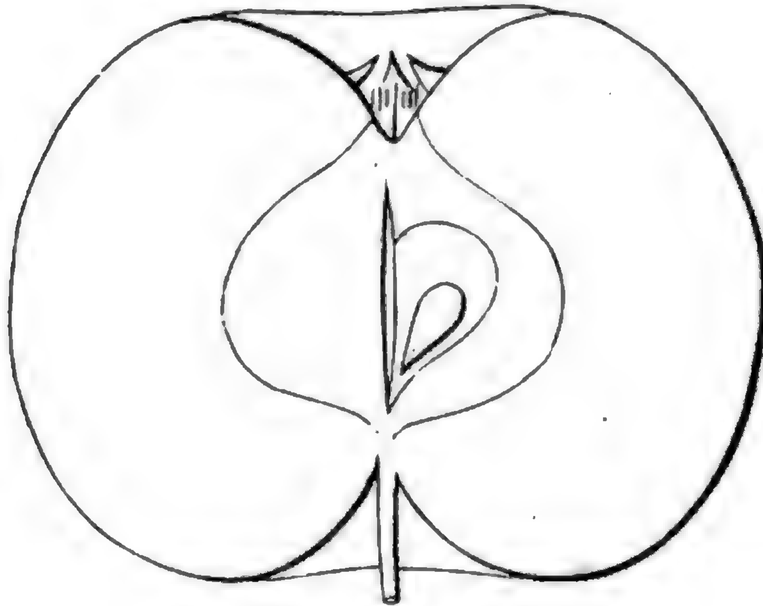
Schale: fein, glatt, goldgelb, ohne Röthe; Punkte fein, zahlreich, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß-weinigem, schwach gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-, stielwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Für die Tafel und die Wirthschaft brauchbar. Sie wird von vielen gleichzeitig reifenden Gold-Reinetten übertroffen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und scheint fruchtbar zu sein. — Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 785. Die glatte, gelbe Reinette.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b.; Hogg III. 1. A. *†† December-Juli.

Heimath und Vorkommen: eine alte Frucht, die in Thüringen mitunter vorkommt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Glatte, gelbe Reinette (Sickler, Deutsches Obstkabinet, 1798, X., S. 144). 2. Glatte, gelbe Reinette (Dittrich, No. 304). 3. Glatte, gelbe Reinette (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 599). 4. Reinette lisse (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 418).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten gleichmäßig flachrund ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, mit nach innen neigenden Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die mitunter flach über den Rand gehen.

Stiel: kurz, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, braun berostet.

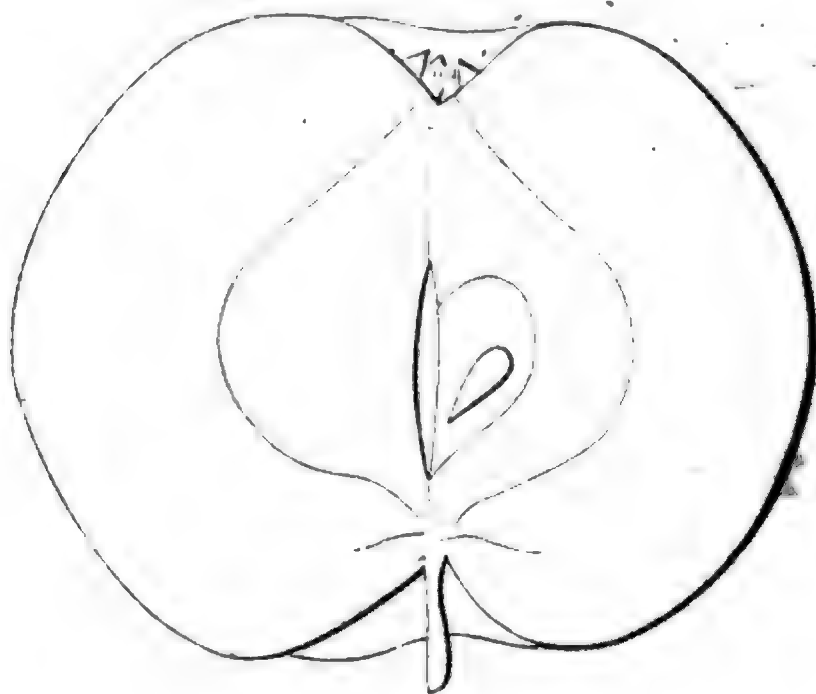
Schale: glatt, dünn, grünlich-gelb, lagerreif schön citronengelb, auf der Sonnenseite schwach, aber schön geröthet; Punkte fein, zahlreich, grau, in der Röthe rothbraun.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, saftreich, von angenehm gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer groß, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches klein, zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December; sie hält sich, ohne zu welken, bis zum Juni.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, bildet eine runde, stark belaubte Krone, und ist sehr fruchtbar; er ist nicht empfindlich und daher auch zur Bepflanzung der Wege in rauhen Lagen zu empfehlen. — Sommertriebe mittelstark, braun, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen wollig, stumpf-kegelförmig, klein; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, oval, zugespitzt, unterseits grau; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 786. Reinette Evagil.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg. III. 1. A. ** September bis Oktober.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England auf einer alten Farm entdeckt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit alle Beachtung. Ich erhielt sie im Jahre 1863 von Louis van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Evagil, Lindl. (Flore des Serres et des Jardins de l'Europe, XVI. S. 85). 2. Evagil Pippin (Thomas, Guide pratique, S. 142).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig flachrund ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum herausragend, holzig, grünlich-braun; Stieleinsenkung tief und weit.

Schale: glatt, glänzend, goldgelb, ohne alle Röthe; Punkte fein, zerstreut, bräunlich oder weiß. am Stiel citronengrün

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürztem, angenehm süß-weinigem Geschmack. süsslich aber nicht gewürzig

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: September-October. Sehr gute Frucht für die Tafel; auch für die Wirthschaft brauchbar. Anfang August 1894 reif

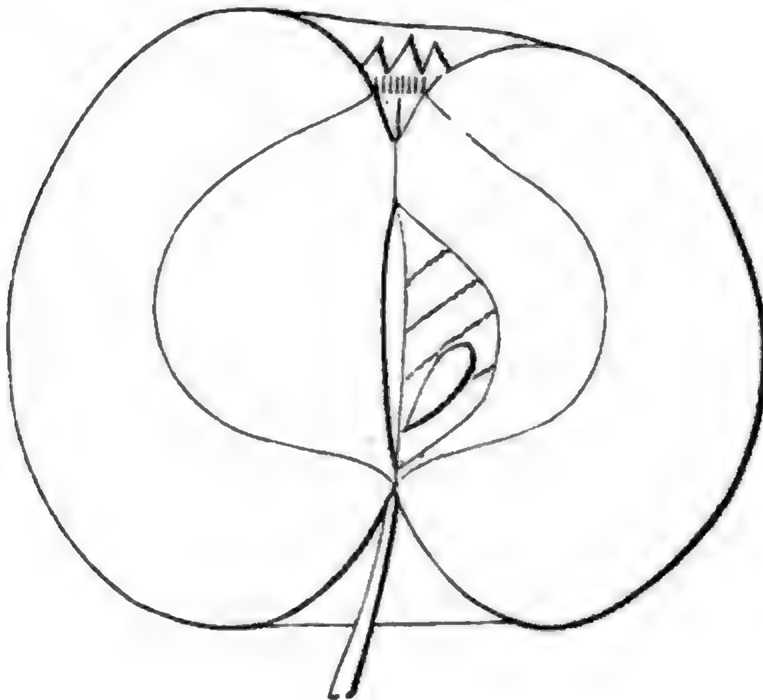
Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eirund, scharf gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.

1895 — 1897 sehr kleine Frucht

geprüft I — Fruchtbarkeit: klein II. –

Grösse: IV der 5er Scala

Gebrauch: III Dessert, sonst nicht brauchbar



No. 787. Focke's Reinette.

Diel IV. 2; Luc X. 2. c; Hogg III. 1. C. **†† December-März.

Heimath und Vorkommen: Oberdieck erhielt diese vortreffliche Frucht aus dem Garten des Herrn Focke zu Gutwohne bei Vegesack (Bremen); über ihren Ursprung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Focke's Reinette, (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 347). 2. Focke's Reinette, (Stoll, der Obstgarten, 1881, S. 34.) 3. Focke's Reinette, (Oberdieck, Deutschlands beste Obstarten, 1881, S. 188).

Gestalt: mittelgroße, flachrunde, etwa 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche etwas abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen grün, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung weit und flach, von Falten und feinen Rippen umgeben, die bei manchen Früchten flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: stark, holzig, 2 cm lang, braun; Stieleinsenkung weit und tief, hellgelb berostet.

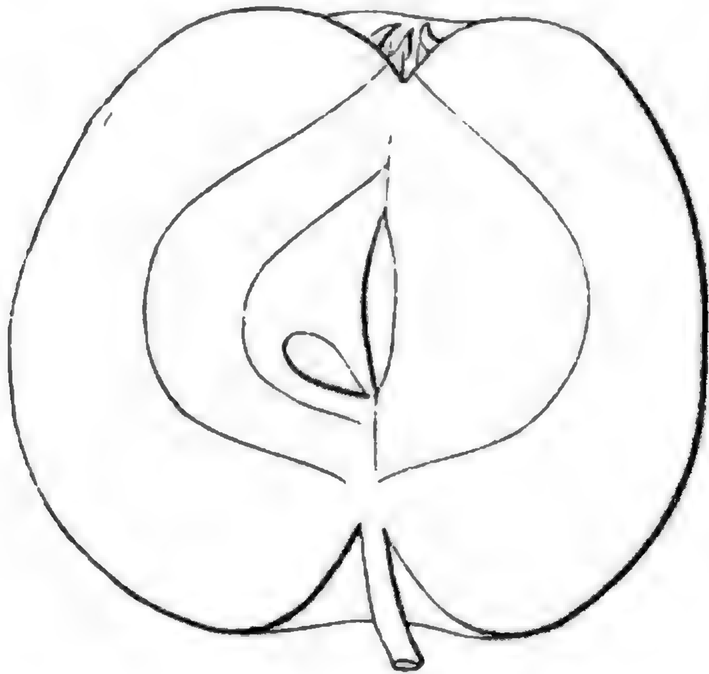
Schale: etwas rauh, schwach-glänzend, gelblich; von der Grundfarbe ist wenig zu sehen, da fast die ganze Frucht blutfarbig geröthet, ist. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürztem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer mäßig groß, Wandungen aufgerissen, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich, bildet eine reich verzweigte Krone und kommt auch in leichtem Sandboden fort. Sommertriebe stark, braun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 788. Limber'ts Gold-Reinette.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. ** November-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Pfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen und auf der Potsdamer Ausstellung im Jahre 1877 zuerst vorgezeigt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, rundlicher, etwa 60 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, braun, kaum über die Stielwölbung gehend; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

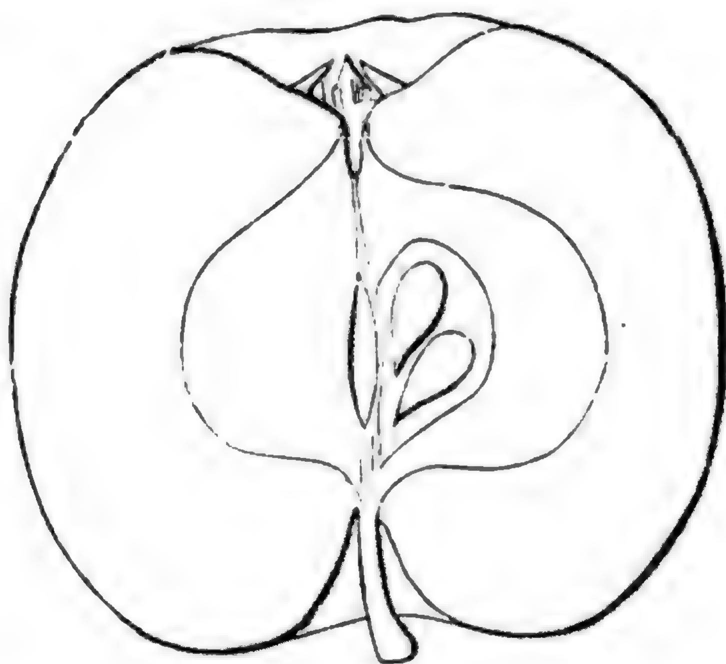
Schale: glatt, etwas glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, zahlreich, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel fein berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, weich, fein, saftreich, von etwas gewürztem, durch feine Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: offen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, große, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Februar. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt reichlich. Sommertriebe stark und lang, bräunlich, schwach punktirt; Fruchtaugen eiförmig, stumpf; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eilanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 789. Rosenthal's Gold-Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 1. a. **†† December-März.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht wurde von Glocker, Hofgärtner des Fürsten Bathyani in Enying bei Lepsenyi in Ungarn, vor etwa 10 Jahren aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem um den österreichischen Obstbau sehr verdienten Kaiserl. Hofkunstgärtner und Baumschulenbesitzer A. C. Rosenthal in Wien.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, flachkugelförmige, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich um den Stiel normal ab und verjüngt sich nach dem Kelche zu.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, wollig; mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung schön schüsselförmig, flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, hellbraun berostet.

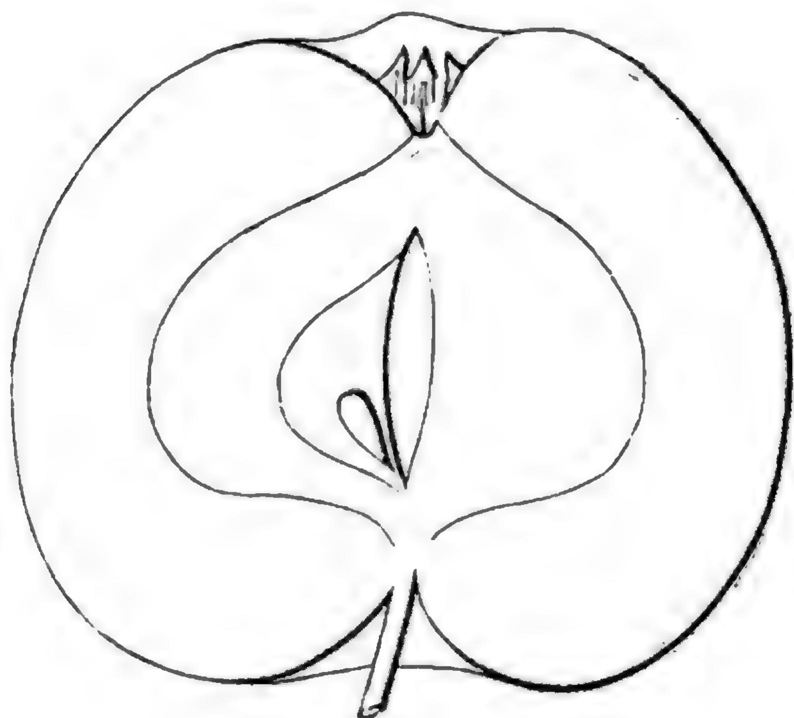
Schale: fein, glatt, glänzend, hell-citronengelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler gefärbt; Schalenpunkte fein, zahlreich, wenig bemerklich. Geruch schwach; die Frucht welkt nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, zart, saftig, von ausgezeichnetem, süß-weinigem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, schön entwickelte, große lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Sehr werthvoller Apfel für die Tafel, aber auch für den Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und soll nicht empfindlich sein. Sommertriebe stark, wollig, punktirt; Fruchtaugen groß, wollig; Holzaugen spitz, wollig, anliegend; Blatt mittelgroß, ei-lanzettlich, unterseits schwach filzig, tief-gezähnt; Blattstiel kurz; Nebenblätter linienförmig.



No. 790. Goldreinette von Basel.

Diel IV. 2; Luc. XII. 3. a; Hogg III. 3. A. **† Januar-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in der Umgegend von Basel gefunden; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Goldreinette von Basel (K. Rebmann, Illustrirte Monatshefte, 1872, S. 308).

Gestalt: kleiner, kugelförmiger, etwa 60 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt ein wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie sich nach dem Kelche etwas verjüngt.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht, lange grün bleibend; Kelcheinsenkung eng und flach.

Stiel: 15 mm lang, holzig, hellbraun; Stieleinsenkung tief und eng, zimmetfarbig, strahlig berostet.

Schale: etwas rauh, an einigen Stellen auch glatt und glänzend, Grundfarbe goldgelb, von der aber nur wenig zu sehen ist, da der größte Theil der Frucht mit carmoisinrothen Streifen und Punkten über-

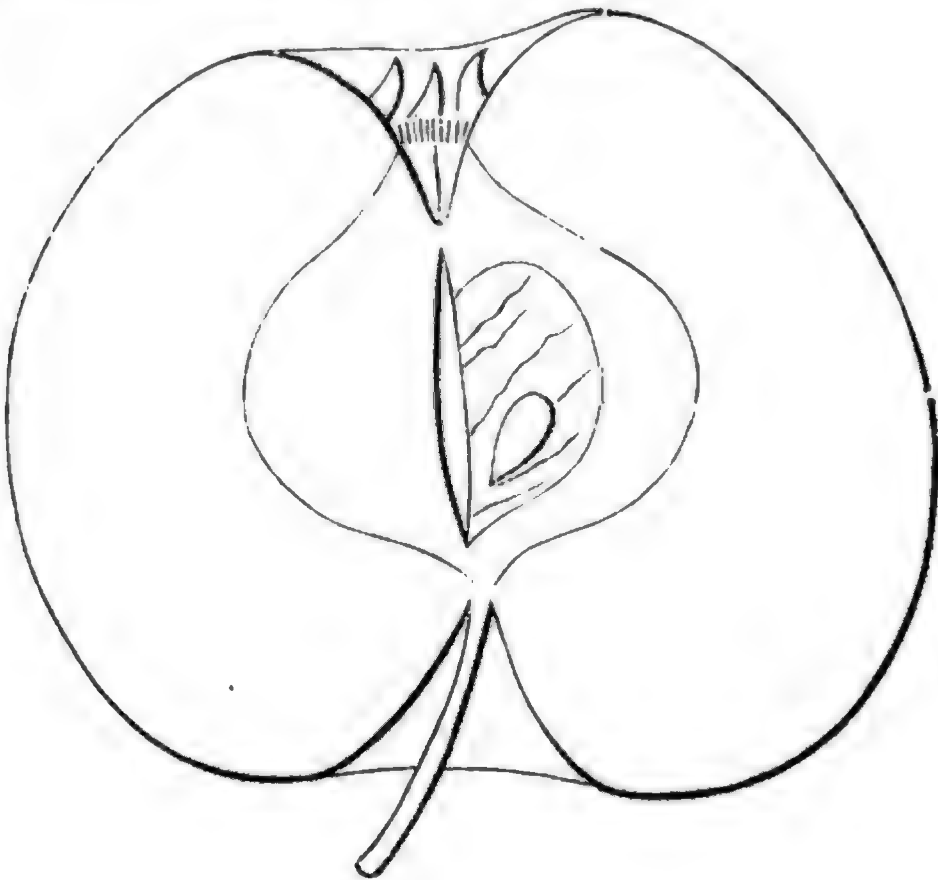
zogen ist; braungraue Rostanflüge finden sich häufig, ebenso sternförmige Rostpunkte.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer schwach geöffnet, zahlreiche, kleine, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis März. Diese Frucht eignet sich für die Tafel und für den Markt; liefert auch guten Obstwein.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar, blüht spät und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, ei-lanzettlich, gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 791. Goldreinette von Peasgood.

Diel III. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 1. A. **†† November bis Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde zu Peasgood in Stamford aus Samen gezogen und von der Gartenbau-Gesellschaft zu London im Jahre 1872 prämiirt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie 1875 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Güte und Schönheit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Goldreinette von Peasgood (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 2, S. 39). 1. Peasgood's Nonesuch (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 110). 2. Sans-Pareille de Peasgood (Simon-Louis, Catal. 1875).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie sich nach dem Kelche verjüngt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig, aufrecht, mit kurzen, nach auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung weit und tief, eben, selten von feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, braun, mäßig stark und lang, etwas wollig; Stieleinsenkung tief, weit, eben, schwach bräunlich, grün beroštet.

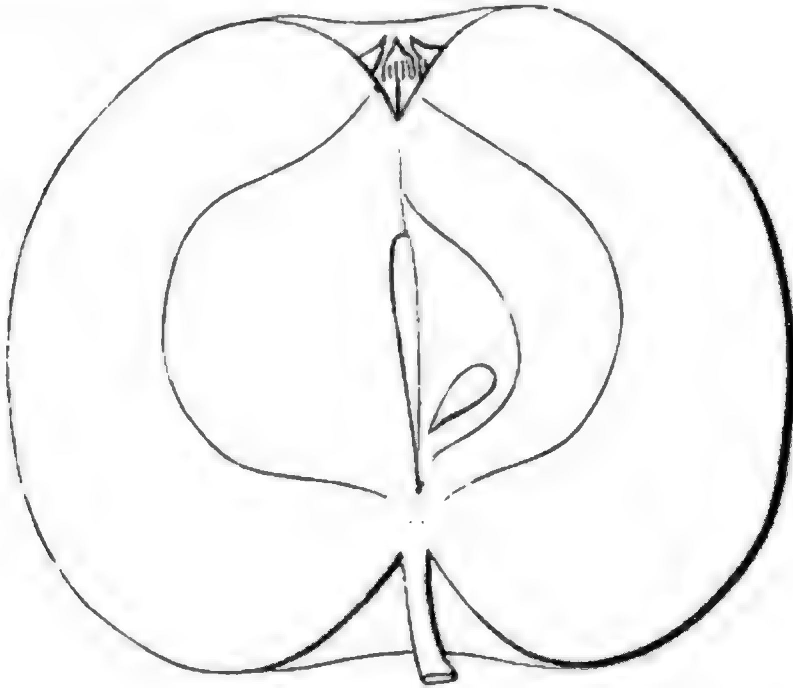
Schale: glatt, ziemlich fein, etwas geschmeidig, grünlich-gelb, später lebhaft gelb, fast goldgelb, doch immer noch mit grünlichem Anfluge, auf der Sonnenseite und um die Stielwölbung lebhaft lackroth, kurz und breit gestreift, dazwischen leicht roth punktirt; Punkte vereinzelt, zum Theil groß, sternförmig, braun; Rost fehlt. Der Geruch ist schwach; die Frucht welkt nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von fein gewürztem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, an den Wänden aufgerissen, wenig geöffnet, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts lang-, stielwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre langtrichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Februar. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine rundliche Krone und trägt dankbar. Sommertriebe stark, braun, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, unterseits wollig, grob gesägt; Blattstiel stark, kurz; Nebenblätter breit-lanzettlich. Die Goldreinette von Peasgood hat große Aehnlichkeit mit der Goldreinette von Blenheim, unterscheidet sich aber leicht durch die lange Kelchröhre und die frühere Reifezeit von ihr.



No. 792. Kienast's Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 3. c; Hogg III. 1. B. **† November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Schloßgärtner Kienast in Kirchstetten bei Nickolsburg in Niederösterreich gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Kienast's Reinette (Lucas, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 33).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach zurundet; nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, holzig, kaum herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

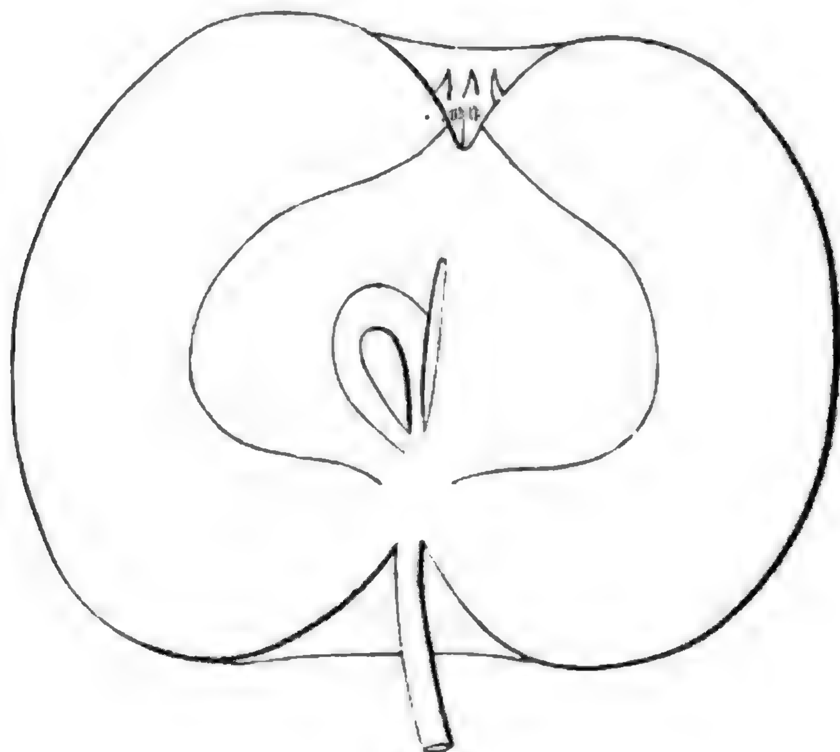
Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schön carminroth geflammt und punktirt; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Rost findet sich nur vereinzelt.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: November bis Frühjahr. Für die Tafel, die Wirthschaft und für den Markt werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine große, breite Krone und trägt sehr gut. Sommertriebe mäßig-stark und lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 793. Reinette Lagrange.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; III. 1. A. **† Januar-Juni.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Jacques Lagrange, Handelsgärtner in Ouillens (Rhone) aus Samen gezogen und im Jahre 1860 in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Lagrange (Pomologie de la France, No. 64). 2: Reinette Lagrange (Thomas, Guide pratique, S. 142).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit breiter, stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, braun, weit herausragend; Stieleinsenkung tief und breit.

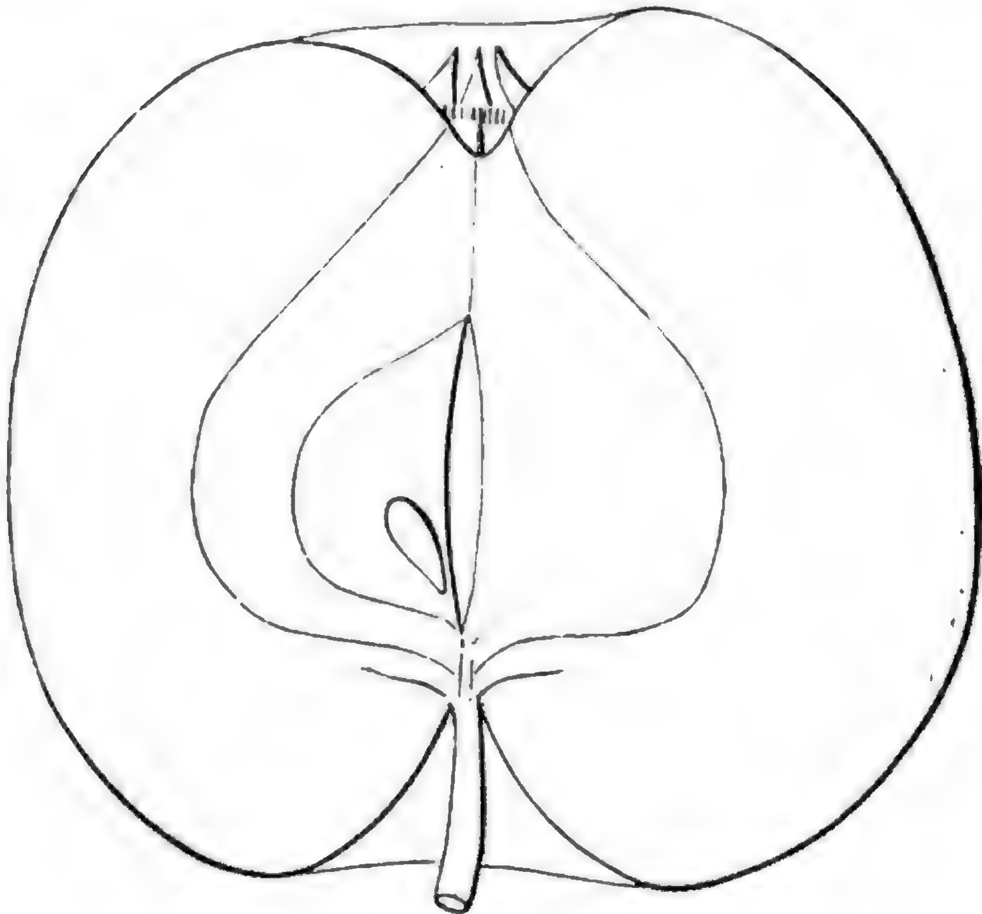
Schale: fein, dünn, rauh, goldgelb, an der Sonnenseite schwach-bräunlich geröthet; Punkte fein, braun; Rost findet sich häufig.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: eine Frucht für Tafel und Wirthschaft werthvoll; sie hält sich bis in den Juni.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft und trägt sehr reich. Sommertriebe mäßig stark und lang, gebogen, hellbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, oval, spitz, anliegend; Blatt groß, oval, kurz-zugespitzt, ungleich gesägt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 794. Reinette Ontz.

Diel IV. 2; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. A. **†† December-Juni.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Belgien und wurde wahrscheinlich von dem verstorbenen Simon Bouvier in Jodoigne aus Samen gezogen. Nach Frankreich kam sie im Jahre 1840; in Deutschland ist sie nicht so bekannt und verbreitet, wie sie es wegen ihrer Schönheit, Güte und Fruchtbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Ontz (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 429).

Gestalt: großer, kugelförmiger, oft kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich nur wenig und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 2 cm lang, stark, holzig, oft gebogen; Stieleinsenkung tief und eng.

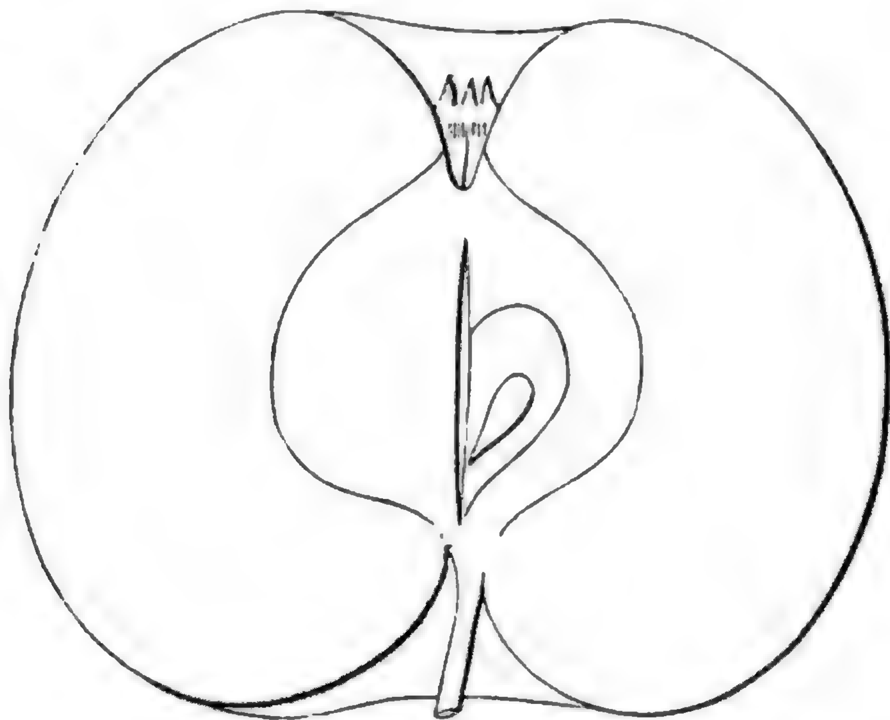
Schale: glatt, etwas glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und hellroth, kurzabgesetzt gestreift; Punkte zerstreut, bräunlich, namentlich um Kelch und Stiel sehr bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre flach; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Juni. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar; zur Erziehung von Pyramiden und Horizontal-Cordons kann ich ihn sehr empfehlen. Sommertriebe stark und lang, braunroth, wollig, punktirt; Fruchtaugen dick, abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval, unterseits filzig, stark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 795. Reinette Parmentier.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 1. A. *†† November-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Parmentier in Enghien (Belgien) um das Jahr 1833 aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Parmentier (Pomologie de la France, No. 45). 2. Reinette gris de Parmentier (Album de Pomologie belge, 1850, III., S. 137). 3. Reinette Parmentier (Thomas, Guide pratique, S. 143).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, grün, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

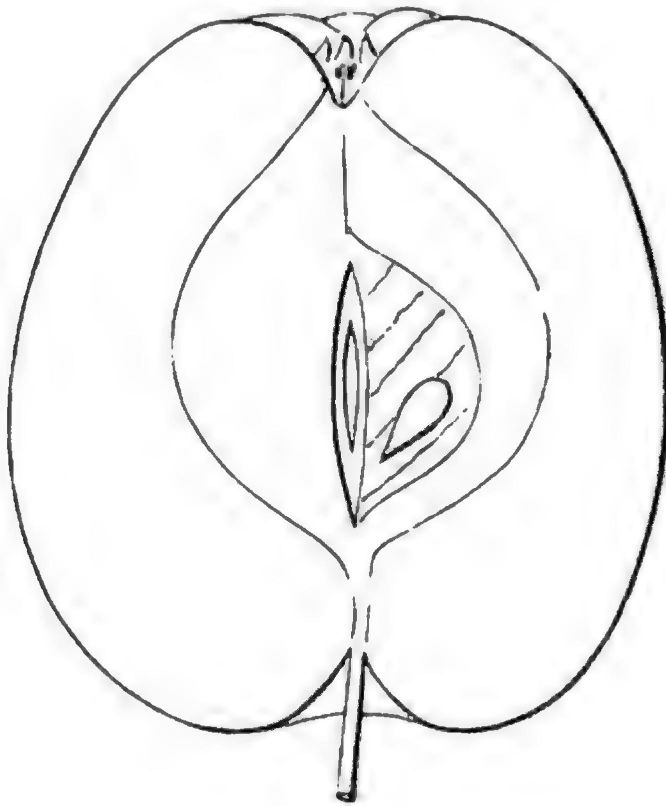
Schale: rauh, grünlich-gelb, auf der ganzen Oberfläche hellbraun berostet; Punkte braun, bemerklich.

Fleisch: weiß, fest, saftreich, von süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, mittelgroße, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig; stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März; bei guter Aufbewahrung bis Mai.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, lang, bräunlich-grün, wollig, punktirt; Fruchtaugen stark, abgestumpft-kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, spitz, angedrückt; Blatt mittelgroß, eirund, lang-zugespitzt, gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 796. Pigeonartige Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 2. A. **!†† December-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe in Brüssel aus Samen gezogen und als Duivenapfel verbreitet. Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig, dem die Königliche Gärtner-Lehranstalt diese vortreffliche Sorte verdankt, nannte sie „Pigeonartige Reinette“ und empfiehlt sie sehr.

Literatur und Synonyme: 1. Pigeonartige Reinette (Engelbrecht, Mittheilungen der Section für Land- und Forstwirthschaft in Braunschweig 1870, S. 14). 2. Pigeonartige Reinette (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins, 1880 u. 81, No. 2. S. 37). 3. Pigeonartige Reinette (Lauche, Deutsche Pomologie I. No. 91).

Gestalt: mittelgroße, walzenförmige oder hochgebaut-kegelförmige, etwa 60 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich gewöhnlich um Kelch und Stiel gleichmäßig ab, ist auch oft nach dem Kelche zu mehr verjüngt.

Kelch: geschlossen, selten halboffen; Blättchen grün, aufrecht, schmal, lang-zugespitzt, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung

ziemlich tief und weit, von merklichen Rippen umgeben, die gewöhnlich über den Rand hinausgehen.

Stiel: lang, holzig, dünn, bräunlich, wollig, weit über die Stielwölbung hinausgehend; Stieleinsenkung tief, eng, schwach hellbraun berostet.

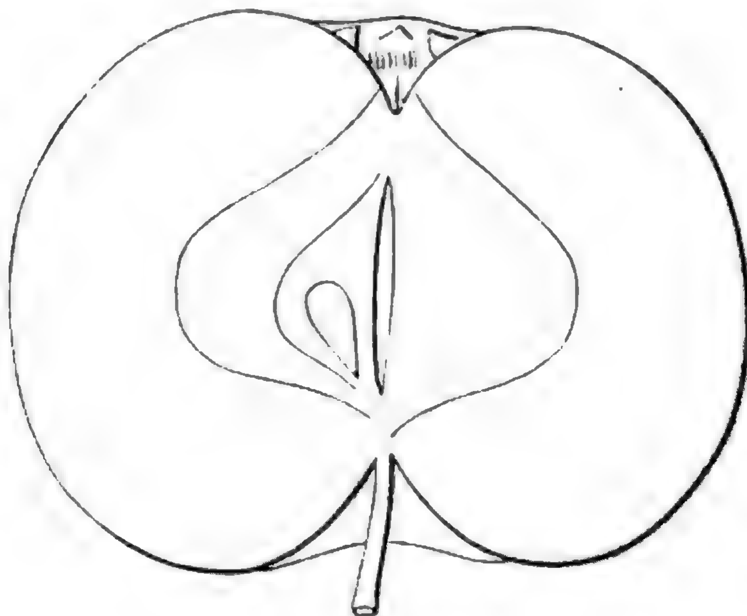
Schale: glatt, etwas geschmeidig, fein, glänzend, hellgrün, später gelblich-grün, wie die Ananas-Reinette, ohne alle Röthe; Punkte vereinzelt, gleichmäßig, fein, braun, scheinbar etwas vertieft stehend; Rost findet sich nur in seltenen Fällen. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, abknackend, mürbe, saftreich, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geschlossen, groß, Wandungen aufgerissen, länglich-ovale, kurz-zugespitzte, verhältnißmäßig kleine und oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre stumpf, kurz- kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Ausgezeichneter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar. Er zählt zu den feinsten und edelsten Tafelfrüchten und verdient recht häufig angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßigstark, und ist sehr tragbar. Sommertriebe schwach, braunroth, punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, elliptisch oder oval, tief gezähnt.



No. 797. Punktirte Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. a; Hogg III. 1. A. **† December-März.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie bereits im Jahre 1788 aus der Baumschule des Gärtners François in Kolmar; in Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Punktirte Reinette, La Reinette punctée (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Obstsorten, III. S. 127). 2. Punktirte Reinette (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837. I. No. 258).

Gestalt: kleine, flach-kugelförmige, oft auch hochgebaut-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele flachrund ab, während sie nach dem Kelche zu sich mehr verjüngt.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, lange grün bleibend; Kelcheinsenkung flach und weit, von flachen Rippen umgeben, die mitunter schwach über die Wölbung verlaufen.

Stiel: 15 mm lang, stark, braun; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

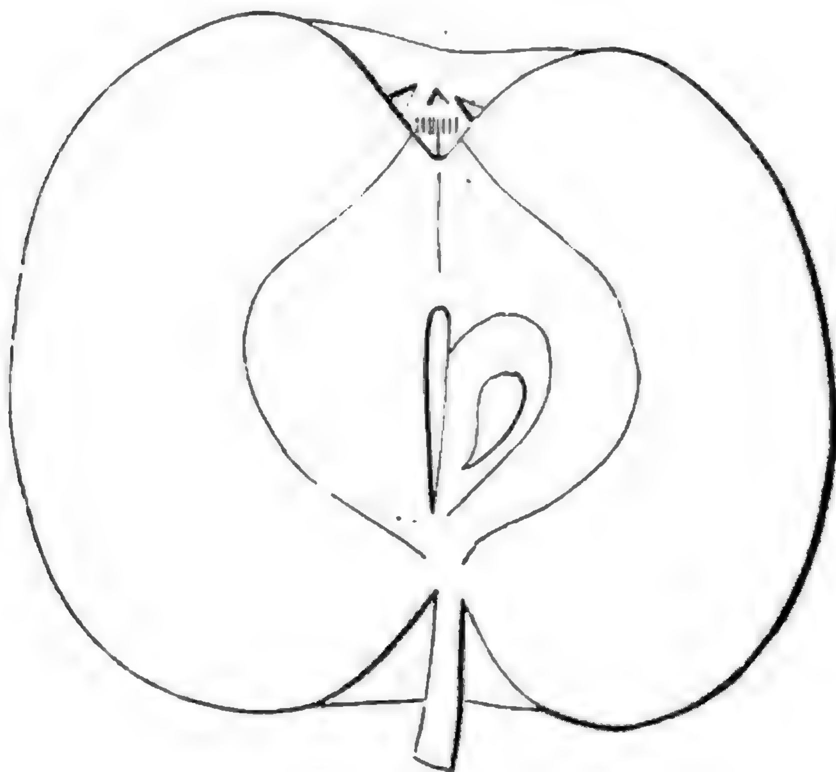
Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, gelblich-grün, später hellgelb, nur stark besonnte Früchte sind mitunter schwach geröthet; Punkte auf der ganzen Frucht zerstreut, stark, hellgrau oder bräunlich. Geruch fehlt.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, fest, von angenehmem, fein wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December-Frühjahr. Für die Tafel und den Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine runde Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang, dunkelbraun, wollig, fein punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, eirund-oval, zugespitzt, unterseits wollig, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 798. Rothe Kasseler Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Holland; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Rothe Kasseler Reinette (Niederländischer Obstgarten, Taf. 34. Fig. 66. S. 66).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum herausragend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

Schale: fein, etwas rauh, abgerieben glänzend, hellgelb, auf der

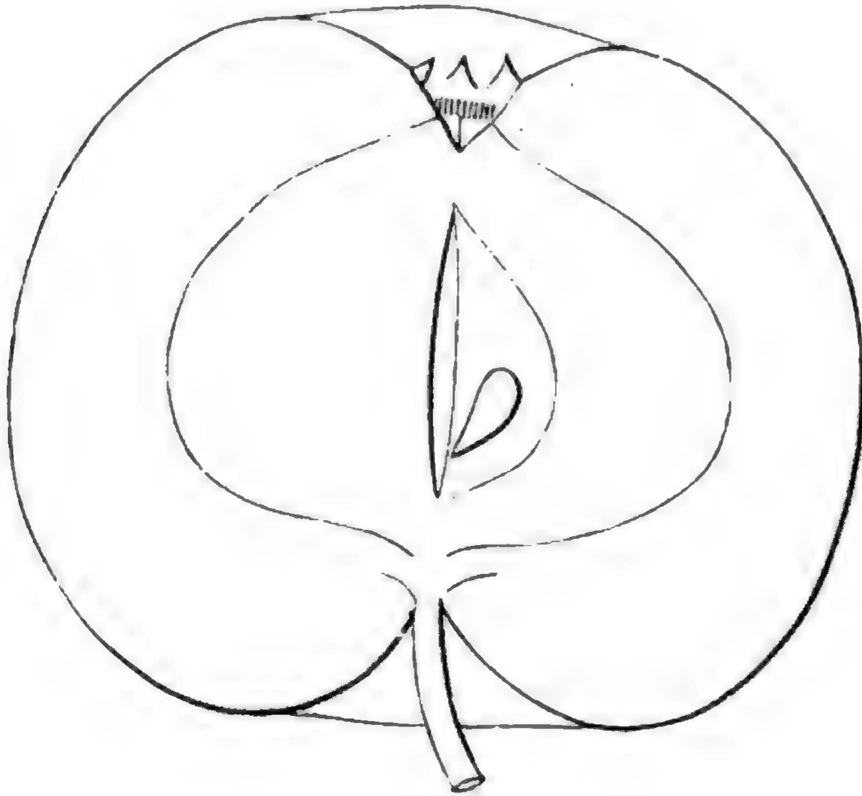
Sonnenseite und oft auf der ganzen Frucht schön roth gefärbt; Punkte zahlreich, zerstreut, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von schwach gewürztem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer mäßig groß, lang-zugespitzte, braune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-April; sie hält sich bei guter Aufbewahrung bis Juni. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist außerordentlich tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe lang und mäßig stark, bräunlich, grauweiß punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval, kurz-zugespitzt, grob gesägt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 799. Reinette Seetchat.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. a; Hogg III. 1. B. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Rußland; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Professor Dr. Seelig in Kiel.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroßer, flachrunder, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz, stumpf-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von Falten umgeben, die rippenartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: 2 cm lang, stark, braun; Stieleinsenkung flach und weit, strahlig berostet.

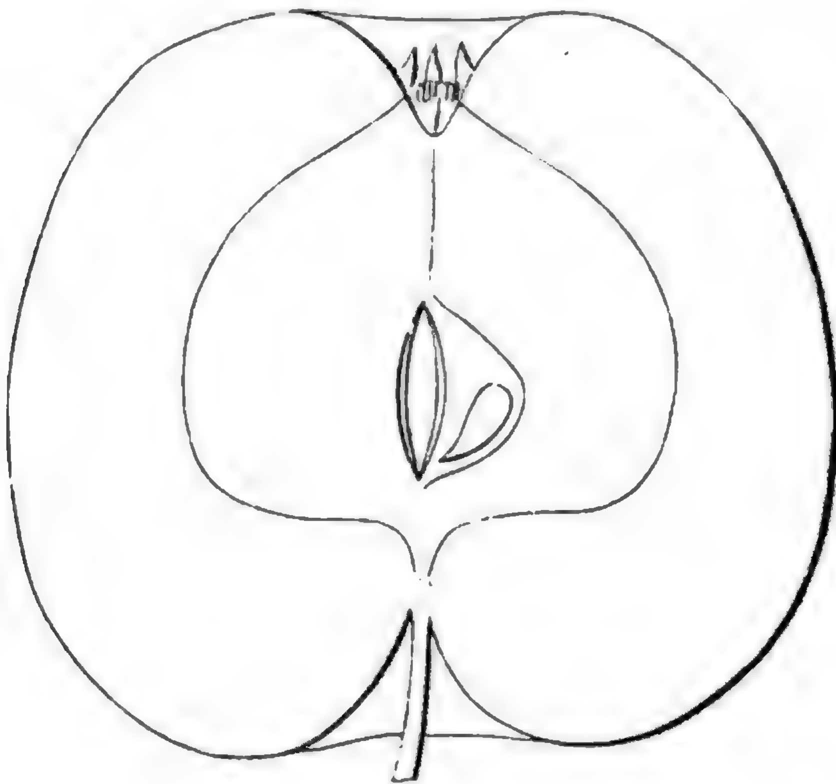
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und geflammt; Punkte fein, zerstreut, bräunlich; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiß, grob, saftig, von süßlichem Geschmack. Im December wird er bereits stippig.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: die Frucht reift im November und hält sich bis Neujahr; sie ist nur für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Für nördliche Gegenden und rauhe Lagen dürfte er zu empfehlen sein. Sommertriebe stark, braun, an der Spitze wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund-oval, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 800. Reinette von Bihorel.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. B. **†† October bis Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und nach der Straße benannt, in welcher das Etablissement des Züchters liegt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1859. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck und Simon-Louis in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Bihorel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 373). 2. Reinette de Bihorel (Thomas, Guide pratique, S. 148).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebauter, etwa 65 mm hoher und 75 mm breiter Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach einwärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von einigen schwachen Falten umgeben.

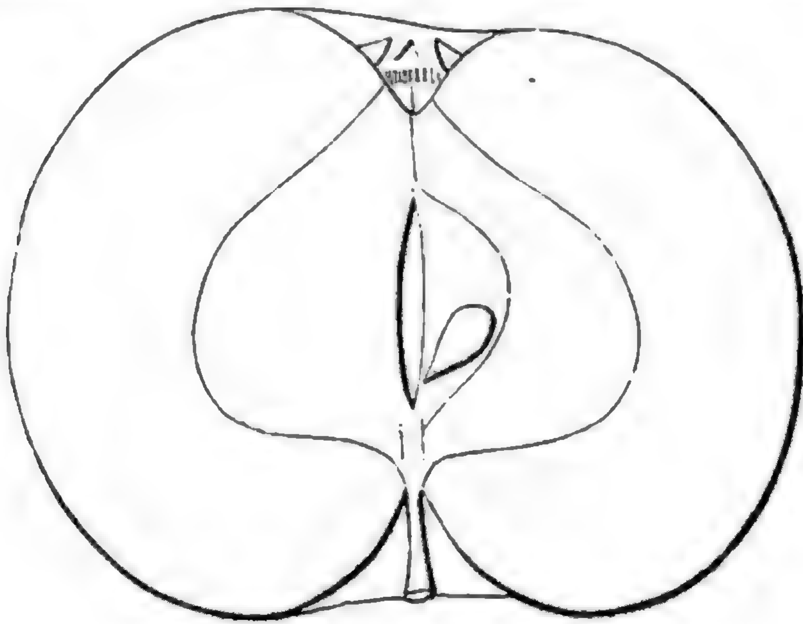
Stiel: kurz, holzig, braun, kaum hervortretend; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: glatt, etwas glänzend, gelb, sonnenwärts schwach geröthet und gestreift; Punkte braun, zerstreut; um Kelch und Stiel schwach berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, später mürbe, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, eirunde, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, schwach, hellbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen klein, anliegend; Blatt klein, oval, am Rande stark gezähnt; Blattstiel kurz, dick; Nebenblätter linienförmig.



No. 801. Reinette von Clochard.

Diel IV 1; Luc. VIII. 1. a; Hogg III. 1. A. ** Januar bis März.

Heimath und Vorkommen: sie ist französischen Ursprungs; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette von Clochard (Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1875, S. 97). 2. Reinette von Clochard (Thomas, Guide pratique, S. 123).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, einwärts geneigt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: sehr kurz, holzig, braun, nicht herausragend; Stieleinsenkung flach und wenig vertieft, fein berostet.

Schale: fein, rauh, etwas glänzend, citronengelb, Röthe fehlt; Punkte fein, zerstreut, hellbraun, besonders um den Kelch bemerklich.

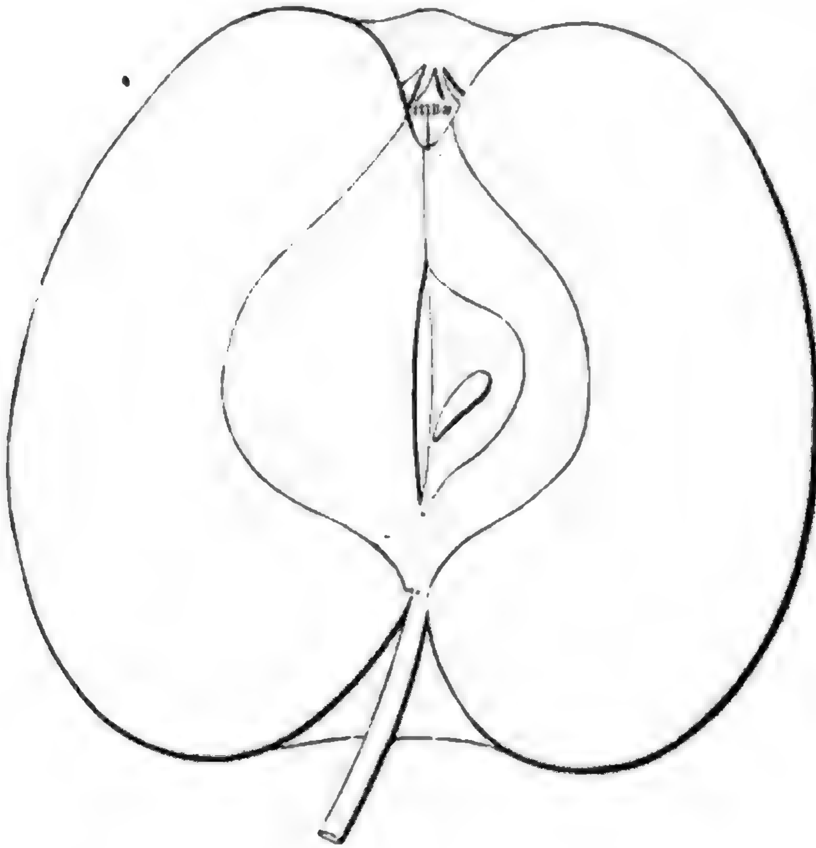
Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach, hohlachsig; Fächer klein, Wandungen etwas aufgerissen, gut ausgebildete, große, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der

durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: Januar bis März. Recht guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine breit-pyramidale Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, bräunlich-roth, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 802. Reinette von Dippedalle.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 2. A. **† Winter.

Heimath und Vorkommen: sie kommt seit langer Zeit in der Umgegend von Rouen und Duclair, namentlich bei dem Dorfe Dippedalle vor. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Dippedalle, Reinette grise de Rouen (Pomologie de la France, No. 34). 2. Reinette Dippedalle (Thomas, Guide pratique, S. 121).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

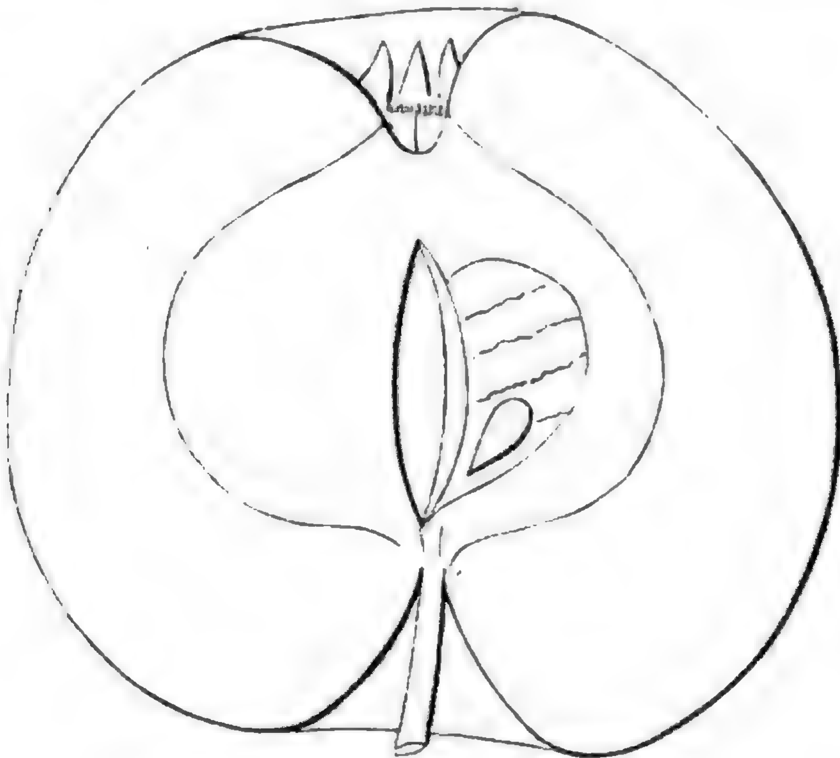
Schale: stark, rauh, röthlich-braun berostet, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zerstreut, dunkelbraun.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, fest, saftreich, von gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, kleine, oft wenig entwickelte, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis Frühjahr. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, röthlich-braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, oval, braun; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, unterseits wollig, stark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 803. Reinette von Montfort.

Diel IV. 3; Luc. XI. 3. b (a); Hogg I. B. **†† December-März.

Heimath und Vorkommen: sie ist holländischen Ursprungs, zu Montfort in der Provinz Utrecht entstanden. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Palandt, dem verdienstvollen Pomologen in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette von Montfort, Reinette monstrueuse (Niederländischer Baumgarten, Taf. 8, No. 16). 2. Reinette von Montfort (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 133). Diel's Graue Reinette von Montfort (Diel, IX., S. 126) ist eine andere Frucht.

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, oft etwas hoch aussehende, etwa 75 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte, oft auch etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab.

Kelch: geschlossen, oft auch fast offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen, grün; Kelcheinsenkung eng, mäßig tief, von Falten umgeben, die flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, holzig, selten etwas fleischig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, fein berostet.

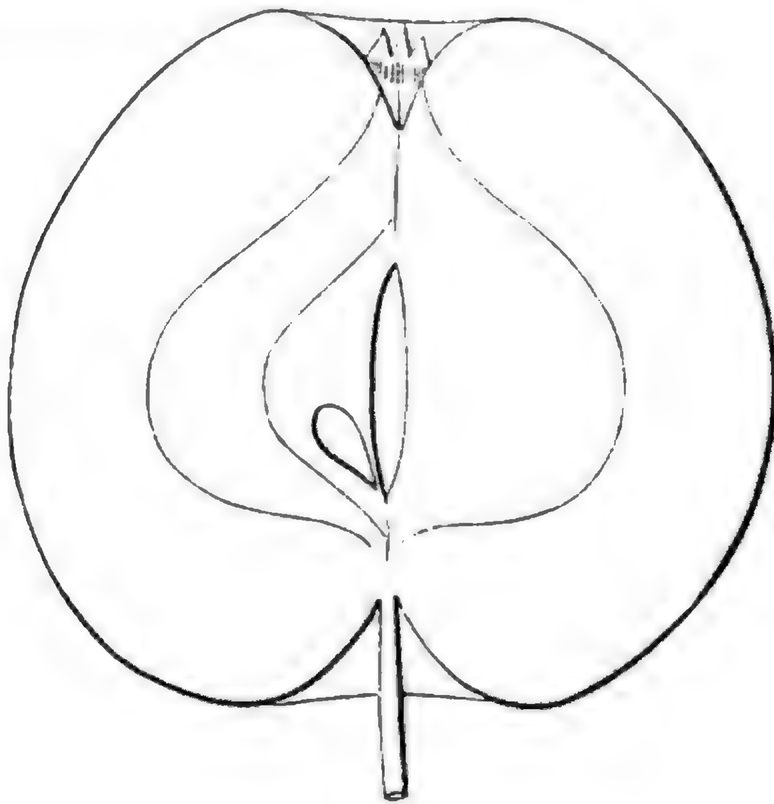
Schale: gelbgrün, lagerreif gelb, stark besonnte Früchte mit lebhaft gefärbten, kurz-abgesetzten, carmoisinrothen Streifen besetzt und roth verwaschen. Rostanflüge und stellenweise feine Ueberzüge von Rost finden sich an den meisten Exemplaren; Punkte zahlreich, fein; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geöffnet, geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, wenig entwickelte, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr stark, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, lang, schwarz-violett, nach oben wollig, zahlreich fein punktirt; Fruchtaugen stark, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt ziemlich groß, eiförmig, tief gesägt; Nebenblätter zahlreich, lanzettlich.



No. 804. Reinette von Thorn.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg III. 2. A. **†† October-December.

Heimath und Vorkommen: sie soll aus der Abtei Thorn im Limburgischen stammen; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette von Thorn (Biedenfeld, Handbuch aller bekannten Obstsorten, 1854, S. 247). 2. Reinette de Thorn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 443).

Gestalt: kleiner, kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

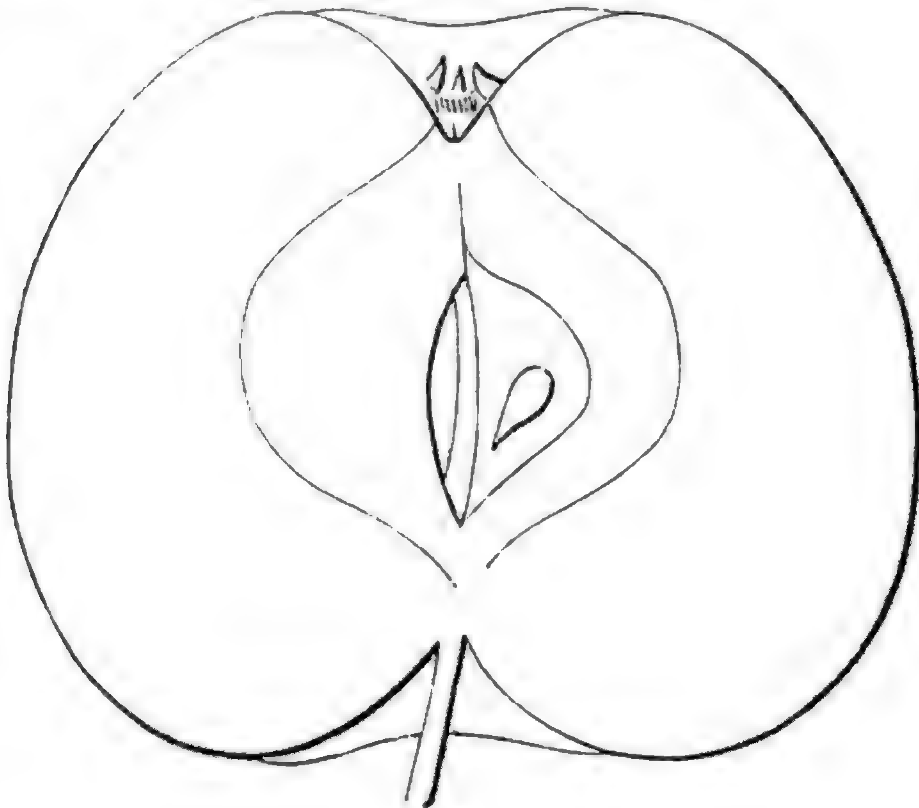
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet und verwaschen; Punkte zahlreich, rostfarbig, oft hellgrün umflossen.

Fleisch: gelblich-grün, fein, saftig, fest, von etwas gewürztem, weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, eirund, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: October-December. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst recht gut, macht sehr dünne Zweige und eignet sich daher nicht zum Hochstamm. Sommertriebe dünn, gebogen, bräunlich-grün, wollig, punktirt; Fruchtaugen mittelgroß, stumpfkegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter klein, oval, scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 805. Reinette von Vigan.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Hogg III. 1. A. **† October bis April.

Heimath und Vorkommen: sie wird seit langer Zeit in der Umgegend von Vigan (Frankreich) kultivirt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland scheint sie nicht verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Vigan, (Pomologie de la France, No. 27). 2. Reinette de Vigan (Revue horticole, 1862). 3. Reinette du Vigan (Thomas, Guide pratique, No. 144).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen kurz, spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

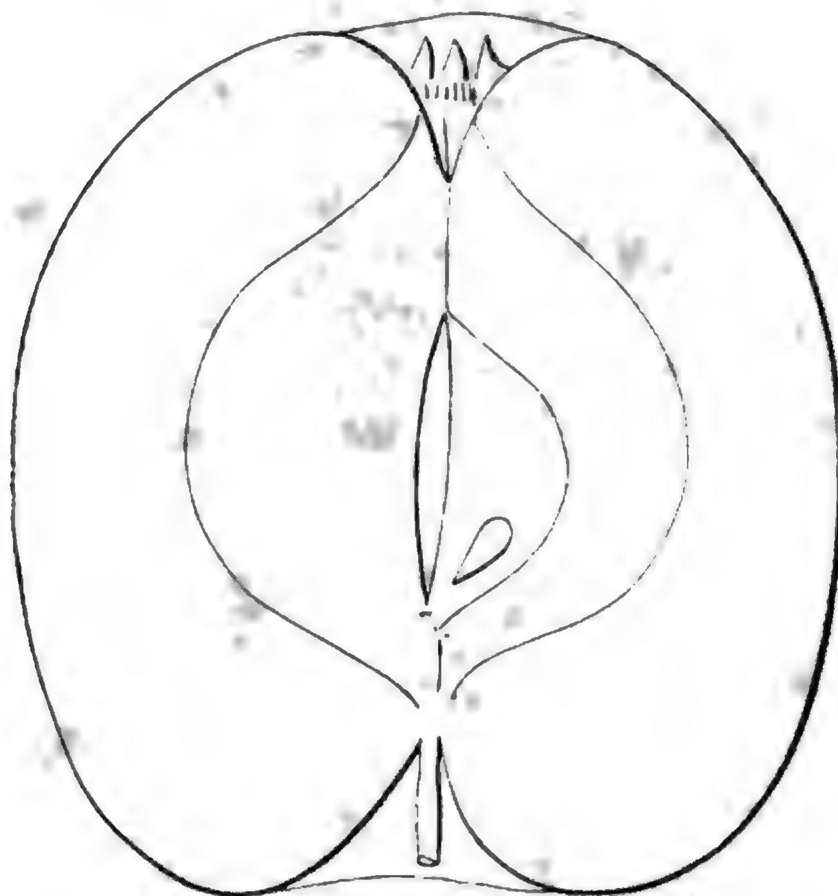
Schale: fein, glatt, gelb, an der Sonnenseite schön geröthet; Punkte zahlreich, weißlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von wenig gewürztem, süß-weinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, große, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October bis April. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, olivengrün, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter mittelgroß, oval, zugespitzt, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 806. Werder'sche Wachs-Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. a; Hogg III. 2. A. **†† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: diese schöne und schätzbare Frucht kommt in Werder bei Potsdam häufig vor und ist dort der gesuchteste und werthvollste Tafelapfel. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß sie daselbst aus Samen gezogen wurde; ich fand sie in keinem mir zugänglichen Werke, bemerkte sie auf keiner Ausstellung, auch Oberdieck, Engelbrecht und Palandt, denen ich Früchte sandte, kannten sie nicht.

Literatur und Synonyme: 1. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 103). 2. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Monatshefte des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin, 1880, Juliheft). 3. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Deutsche Pomologie, I. 95).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 72 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; um den Stiel

rundet sich die Frucht sanft ab, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt und mit einer kleinen, abgestumpften Kelchfläche endet.

Kelch: offen; Blättchen lang, mit nach außen gebogenen Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung tief, schön schlüsselförmig, von feinen Falten umgeben, die über die Wölbung gehen und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: sehr kurz, nicht über die Stielwölbung hervorstehend; Stieleinsenkung tief und eng, oft zimmetfarbig berostet. Die Frucht sitzt sehr fest am Baume.

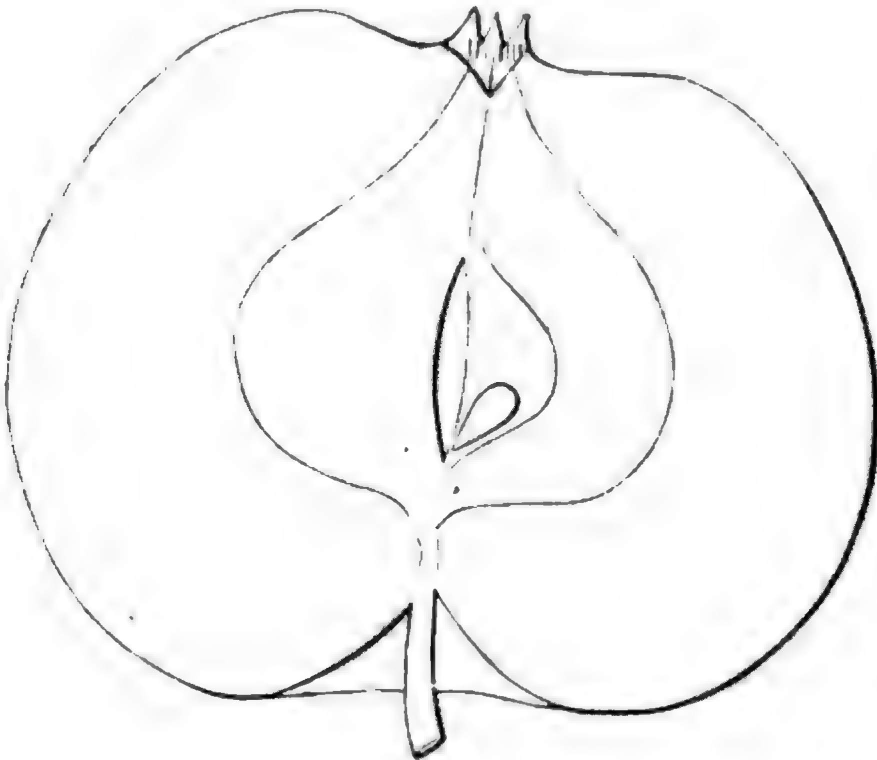
Schale: fein, glänzend, weißlich-strohgelb, lagerreif (im Januar) schön blaß citronengelb, nur bei stark besonnten Früchten findet sich in seltenen Fällen schwache Röthe. Punkte fein, über die ganze Frucht zerstreut, kaum sichtbar. Warzen finden sich mitunter; schwarze Flecken (Fusicladium dendriticum) nur in sehr kühlen und nassen Sommern.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftvoll, von vorzüglichem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, mit zahlreichen, gut ausgebildeten, kurz-zugespitzten, dunkelbraunen Samen. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts flach-abgerundet, kelchwärts sanft-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: Januar-April. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch gleich werthvoll für die Wirthschaft und den Markt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, bildet eine schöne, hochgebaute Krone, gedeiht in jedem Boden, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kräftig, wollig, braun, silberhäutig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, gezähnt; Blattstiel kurz, stark; Nebenblätter linienförmig. Auf Johannisstamm gedeiht er sehr gut, bildet schöne, fruchtbare Pyramiden und Horizontal-Cordons. Er gehört zu den wenigen Sorten, welche im Jahre 1880 in der Königl. Gärtner-Lehranstalt während der Blüthe nicht durch die starken Nachtfröste gelitten hatten.



No. 807. Zitzen-Reinette.

Diel IV. 3; Luc. XI. 2. a; Hogg III. 1. A. **†† December-Mai.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; Diel erhielt sie vom Professor Märter in Hernals bei Wien unter dem Namen Reinette de la Chine und benannte sie, da ihm dieser Name nicht bezeichnend erschien, Zitzen-Reinette. In Oesterreich soll sie häufig vorkommen; in Deutschland ist sie wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Zitzen-Reinette (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1805, XXI. S. 146). 2. Zitzen-Reinette (Dochnahl, systematische Beschreibung der Apfelsorten, 1855, No. 816, S; 198). 3. Zitzen-Reinette (Dittrich, 1837, No. 415, S. 420). 4. Zitzen-Reinette (Stoll, der Obstgarten, 1882, No. 13).

Gestalt: kleiner oder mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 55 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche etwas mehr abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung erhaben, flach und eng, von Falten oder Fleischbeulen umgeben.

Stiel: kurz, nicht hervorragend, holzig oder fleischig; Stieleinsenkung eng und tief.

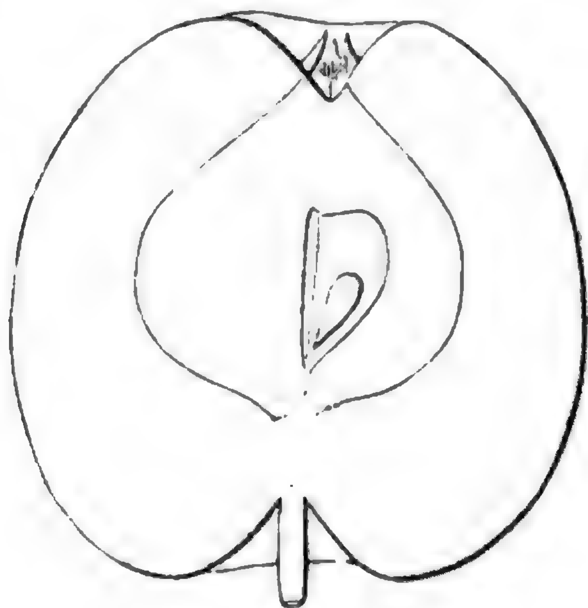
Schale: fein, rauh, hell strohweiß, später citronengelb, wovon jedoch wenig oder gar nichts zu sehen ist, da die ganze Frucht mehr oder weniger mit zimmetfarbigem Rost überzogen ist, auf der Sonnenseite etwas geröthet; Punkte zahlreich, hellgrau; mitunter finden sich Warzen.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, mäßig groß, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis Mai. Für Tafel und für Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gemäßigt, bildet eine breit gewölbte Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun, fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blatt rund-eiförmig oder ei-lanzettlich, scharf gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 808. Robert von Rennes.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. b; Hogg II. 2. C. **† September-October.

Heimath und Vorkommen: er wurde im Departement Calvados in Frankreich aufgefunden; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Robert de Rennes (Poiteau, Pomologie française). 2. Robert Rennes (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 383). 3. Robert von Rennes (Dittrich, Systematische Beschreibung der Obstsorten, III., S. 23, No. 38).

Gestalt: kleiner, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 50 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, schmal, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum herausragend, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

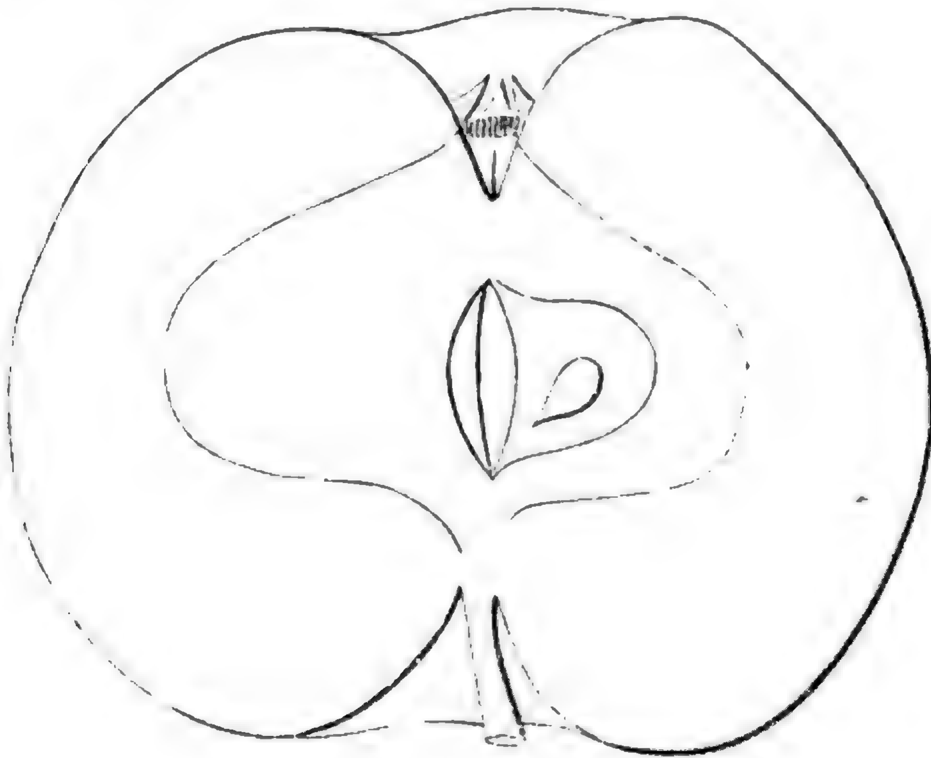
Schale: fein, glatt, beduftet, gelblich, auf der Sonnenseite kirschroth, dunkelroth gestreift und gefleckt. Punkte stark und fein, zahlreich, zerstreut, weißlich.

Fleisch: weiß, unter der Schale und um das Kernhaus röthlich, fest, mäßig saftreich, von etwas gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: September-October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine pyramidenförmige Krone und trägt sehr dankbar. Sommertriebe kurz, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich, scharf-zugespitzt, kurz-gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 809. Mähringer Rosenapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. b; Hogg II. 1. B. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Tyrol, kommt in der Umgegend von Bozen und Meran häufig vor und wird dort wegen seiner Schönheit und Tragbarkeit sehr geschätzt. In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus Bozen.

Literatur und Synonyme: wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig flach ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, spitz, grün, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und weit, von Falten umgeben, die als flache Erhabenheiten über den Rand gehen und über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, kaum herausragend, stark, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, glatt.

Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, nicht geschmeidig, grünlich-

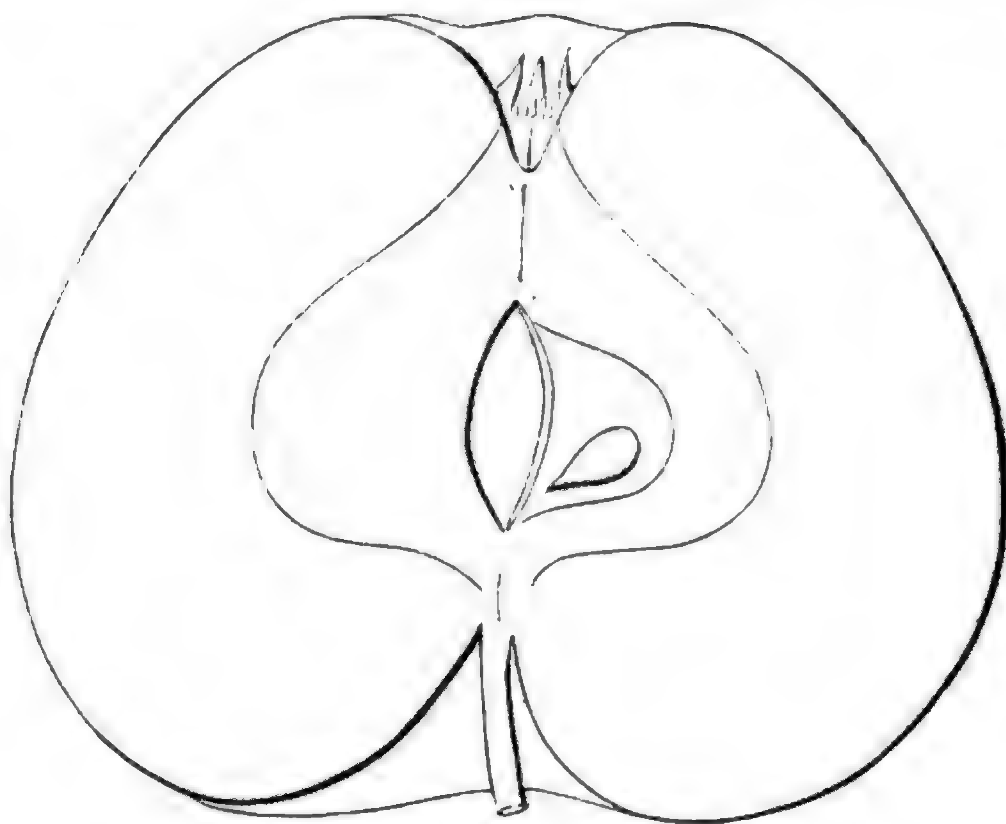
gelb, auf der Sonnenseite schön carminroth gestreift und verwaschen; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch angenehm.

Fleisch: weiß, locker, mürbe, saftreich, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, offen, gut ausgebildete, hellbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: October-November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und verlangt einen warmen, geschützten Standort. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 810. Moringer Rosenapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. b; Hogg II. 1. B. **†† September=October.

Heimath und Vorkommen: Oberdieck erhielt diesen schönen Apfel im Jahre 1857 vom Oberamtsrichter von Hinüber im Göttingischen, der den Mutterstamm in Moringen bei Einbeck entdeckte; über seine Entstehung ist nichts Genaues bekannt. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Moringer Rosenapfel (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst= und Weinbau, 1869, S. 99). 2. Moringer Rosenapfel (von Hinüber, Illustrirte Monatshefte, 1869, S. 258). 3. Rose de Moringen (Thomas, Guide pratique, S. 150).

Gestalt: große, kegelförmige, etwa 90 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach rundet, während sie nach dem Kelche zu merklich abnimmt und mit stark abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang=zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von breiten Rippen umgeben, die über die Frucht calvill=artig bis zur Stieleinsenkung verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

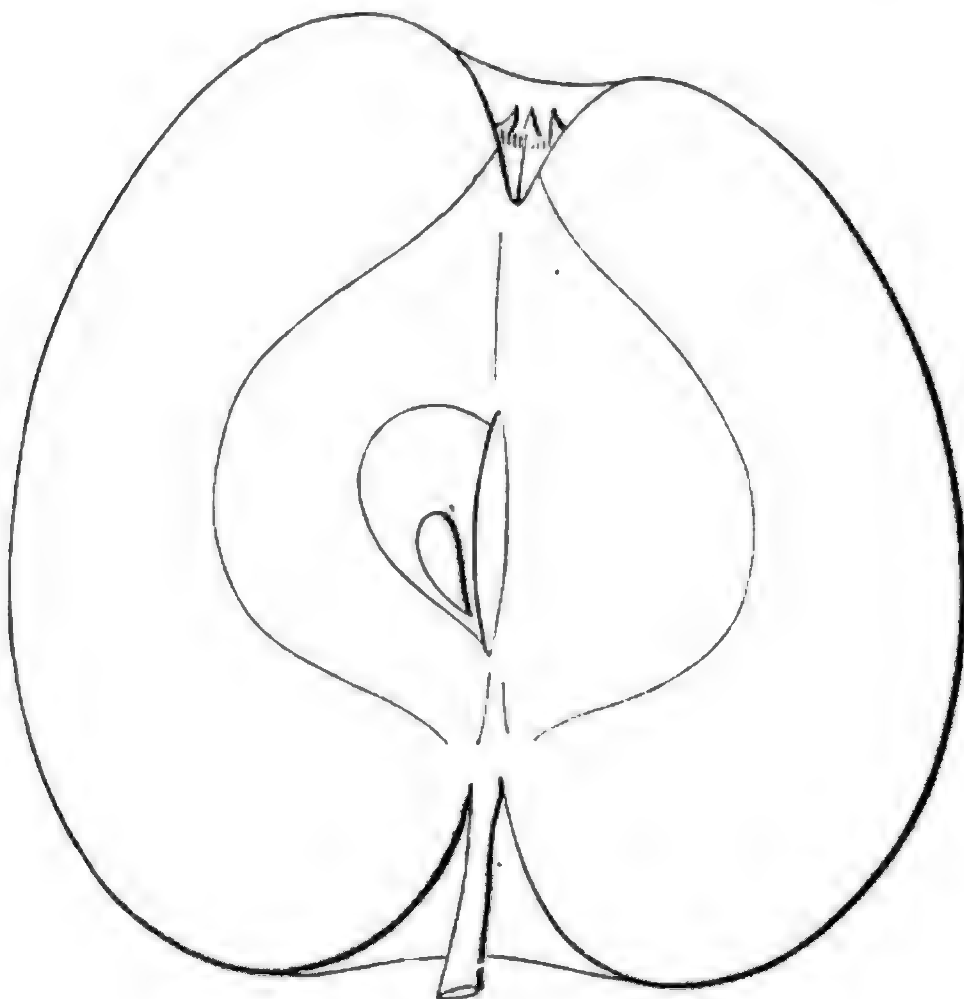
Schale: fein, glänzend, glatt, geschmeidig, grünlich=gelb, später hell=gelb, stark besonnte Früchte dunkel=carmoisinroth gestreift und verwaschen; Punkte sehr fein, zerstreut, kaum bemerklich, in der Röthe oft hell umrandet; Geruch schwach.

Fleisch: weiß, am Rande oft röthlich, fein, zart und mürbe, von rosenartig=gewürztem, süß=weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer oft etwas offen, geräumig, zahlreiche, gut entwickelte, rund=eiförmige Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz=zwiebelförmig, kelchwärts lang=zugespitzt; Kelchröhre lang=kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: September=October. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, bildet eine schöne, rundliche Krone, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, violettbraun, schwach wollig, zahlreich und stark punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf=kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt ziemlich groß, oval, fast elliptisch, lang=zugespitzt, tief gesägt; Nebenblätter pfriemenförmig.



No. 811. Steiger's Rosenapfel.

Diel II. 1; Luc. IV. 2. a; Hogg III. 2. A. **†† November bis Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Rittergutsbesitzer Steiger zu Barnitz bei Meißen in Sachsen aus Samen gezogen und auf der Bezirksobstausstellung zu Meißen im Jahre 1877 zum ersten Male ausgestellt. In Deutschland ist er noch nicht verbreitet; er verdient aber wegen seiner Güte, Schönheit und Tragbarkeit recht häufig vermehrt und angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von R. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach wölbt, während sie nach dem Kelche zu merklich abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen breit; Spitzen kurz, nach außen gebogen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Rippen umgeben, die sich flach über den Rand hinziehen.

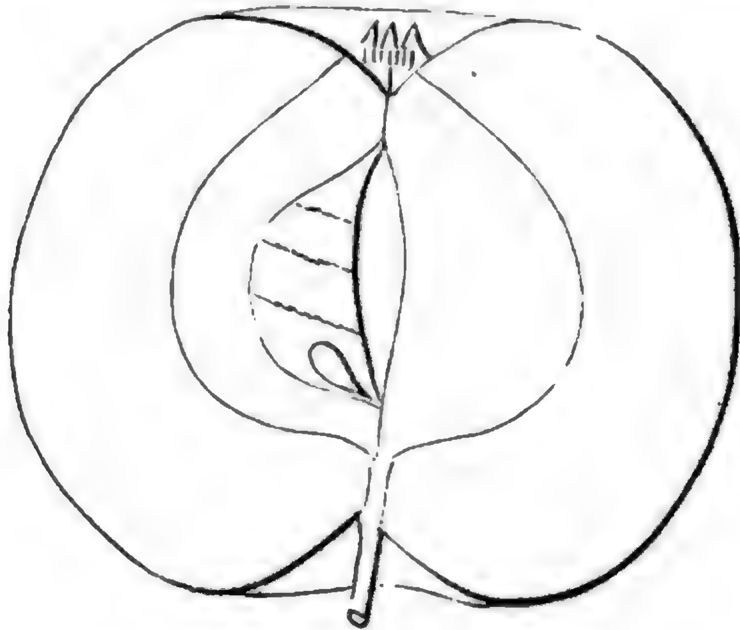
Stiel: lang, stark, braun, wenig heraustretend; Stieleinsenkung tief und eng, oft schwach berostet.

Schale: glatt, schwach beduftet, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und gefleckt; auf der Schattenseite sind die Punkte grünlich, hell umrandet.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, große, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Februar. Vortreffliche Tafelfrucht; aber auch für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, braun, an der Spitze etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 812. Valli's Rosenapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 2. b; Hogg III. 1. C. * * † October-November.

Heimath und Vorkommen: er wurde von L. Groth, Vorsitzenden des Gartenbau-Vereins in Guben, aus Samen gezogen und nach der Tochter seines Freundes, des Apothekers Ullrich, benannt. In Deutschland ist er wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: flach gebauter, mittelgroßer, etwa 70 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, 1 cm lang, holzig, braun; Stieleinsenkung flach und eng.

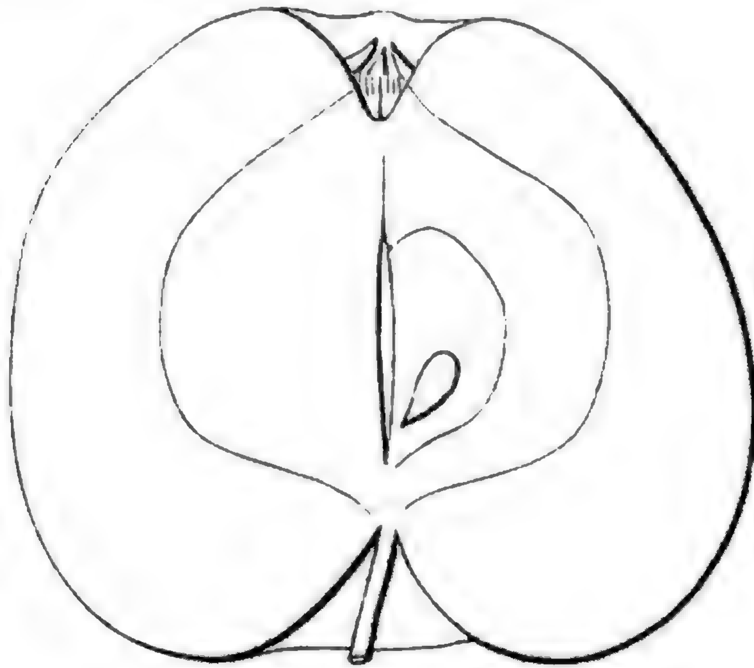
Schale: glatt, abgerieben glänzend, fein; von der grünlich-gelben Grundfarbe ist nur auf der Schattenseite etwas zu sehen, da die Frucht fast ganz bräunlich geröthet ist.

Fleisch: gelblich-weiß, weich, saftig, mürbe, von schwach gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: October-November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist tragbar und gedeiht auch in leichtem Sandboden. Sommertriebe mäßig stark, bräunlich-geröthet, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Blattstiel stark, mäßig lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 813. Rosengulderling.

Diel I. 4; Luc. IV. 2. b; Hogg III. 1. C. * † October-December.

Heimath und Vorkommen: ein alter französischer Apfel, der als Cyderfrucht in der Normandie sehr geschätzt wird; über seine Entstehung ist nichts bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus der Landesbaumschule zu Geltow bei Potsdam.

Literatur und Synonyme: 1. Fleur d'Ange (Poiteau, Pomologie française 56). 2. Le Fleur d'Ange (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1841, III. S. 16, No. 27). 3. Rosengulderling (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, S. 53, No. 175). 4. Pomme d' Ange (Thomas, Guide pratique, S. 147).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, braun, nicht hervorragend; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

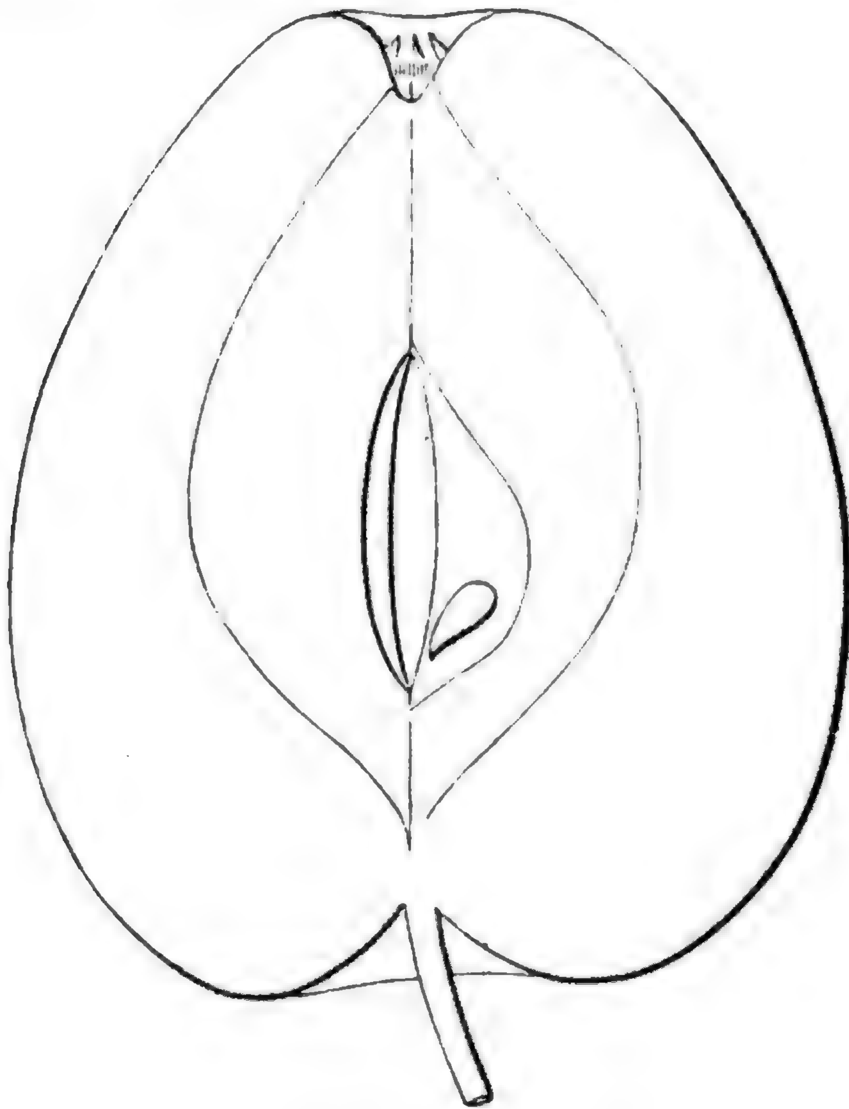
Schale: glatt, fein, glänzend, kirschroth; Punkte stark, zahlreich, zerstreut, gelblich, um den Kelch am zahlreichsten.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, weich, von angenehm süßem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October-December. Für die Wirthschaft und zur Cyderbereitung recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine große, flachrunde Krone, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und sehr tragbar. Sommertriebe stark und lang, rothbraun, grau punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, stumpf-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 814. Sommer-Rosmarinapfel.

Diel II. 1; Luc. V. 1. b; Hogg II. 2. A. * * † Ende September bis Anf. October.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Tyrol, wo er, namentlich in der Umgegend von Bozen und Meran, häufig vorkommt und sehr geschätzt wird; auf der Internationalen Ausstellung zu Köln im Jahre 1875 waren sehr schöne Früchte aus Bozen ausgestellt. In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, eiförmiger oder stumpf-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele, um den die Frucht sich eiförmig abrundet, genähert; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, schwach strahlig berostet.

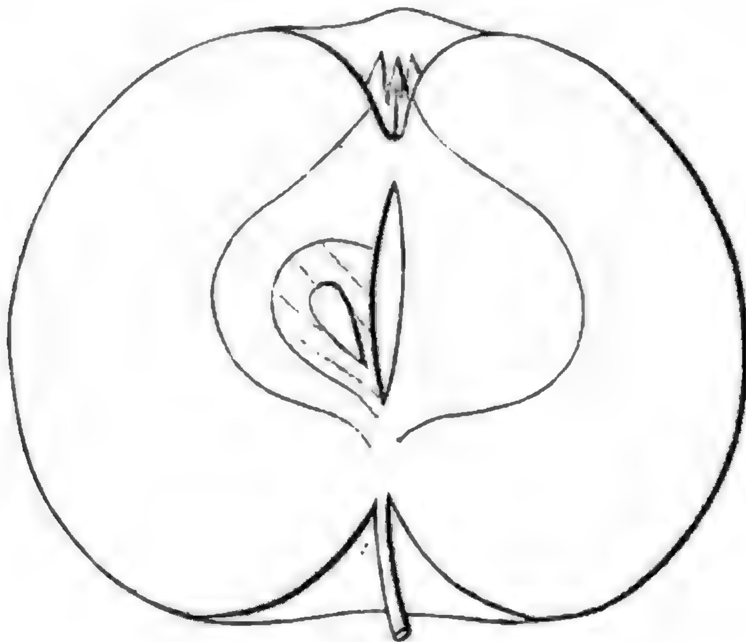
Schale: fein, glatt, glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, zerstreut, gelblich-weiß. Geruch angenehm.

Fleisch: weiß, fein, zart, saftvoll, von angenehm gewürztem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer groß, etwas offen, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt. Kelchröhre umgekehrt-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Anf. October. Sehr gute Frucht für Tafel und Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und verlangt warme, geschützte Lage. Sommertriebe lang und schwach, bräunlich-roth, silberhäutig, etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, flach-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 815. Golden Russet.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 1. A. * * † † December bis März.

Heimath und Vorkommen: eine alte englische Sorte, die bereits um 1600 vorkommt, über deren Entstehung aber nichts bekannt ist. In Deutschland kommt sie nicht häufig vor; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Golden Russet (Lindley, Guide, 39). 2. Golden Russet (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 62). 3. Golden Russet (The Fruits and Fruit-Trees of America, 1872, S. 196). 4. Vergoldeter Russet (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1867, S. 258). Sie darf nicht verwechselt werden, 1. mit American golden Russet (Bullocks Pepping), 2. mit Diels englischem, gewürzhaftem Russet (Diel XXI, S. 133) und 3. mit dem Golden Russet Pippin (Engl. Goldpepping).

Gestalt: kleine, flach-kugelförmige, etwa 65 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach rundet, während sie nach dem Kelche bemerklich abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, oft klein und verstümmelt; Kelcheinsenkung eng und mäßig tief, von Falten umgeben.

Stiel: holzig, kurz, nicht oder kaum heraustretend, braun; Stieleinsenkung tief und weit.

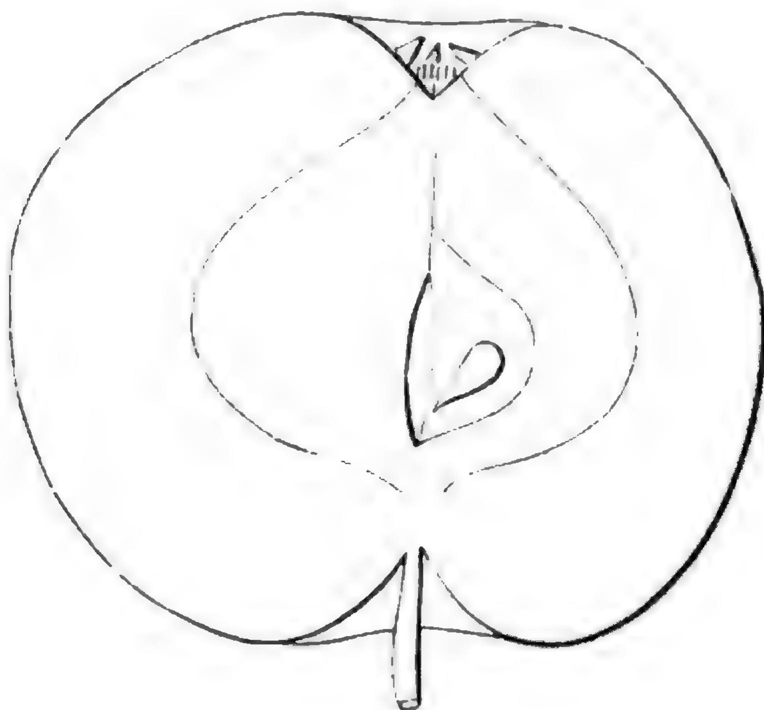
Schale: fein, glatt, unansehnlich grün, später schön gelb; von der Grundfarbe ist jedoch sehr wenig zu sehen, da ein feiner zimmetfarbiger Rost die ganze Frucht überzieht. Die Sonnenseite zeigt ein intensives Gelb, das durch eine bräunliche Röthe nüancirt ist; der Rost schillert hier ins Silberfarbige; Punkte fein, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, fest, später mürbe, von schwach gewürztem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, Wandungen aufgerissen, vollkommene, spitz-eiförmige Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, mäßig stark, nach oben wollig, braunroth, fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, klein, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, lang-zugespitzt, gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 816. St. Lorenzapfel.

Diel I. 2; Luc. IV. 1. a; Hogg II. 1. B. **† October.

Heimath und Vorkommen: er ist amerikanischen Ursprungs und soll aus Canada stammen; über seine Entstehung ist Näheres nicht bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Saint Lawrence (Downing, The Fruits and the Fruit-trees of America, 1864, S. 193). 2. Saint Lawrence (R. Hogg, The apple and its varieties, 1859, S. 268). 3. Saint Lawrence (Mas, le Verger, Pommes précoces. No. 13, S. 29).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

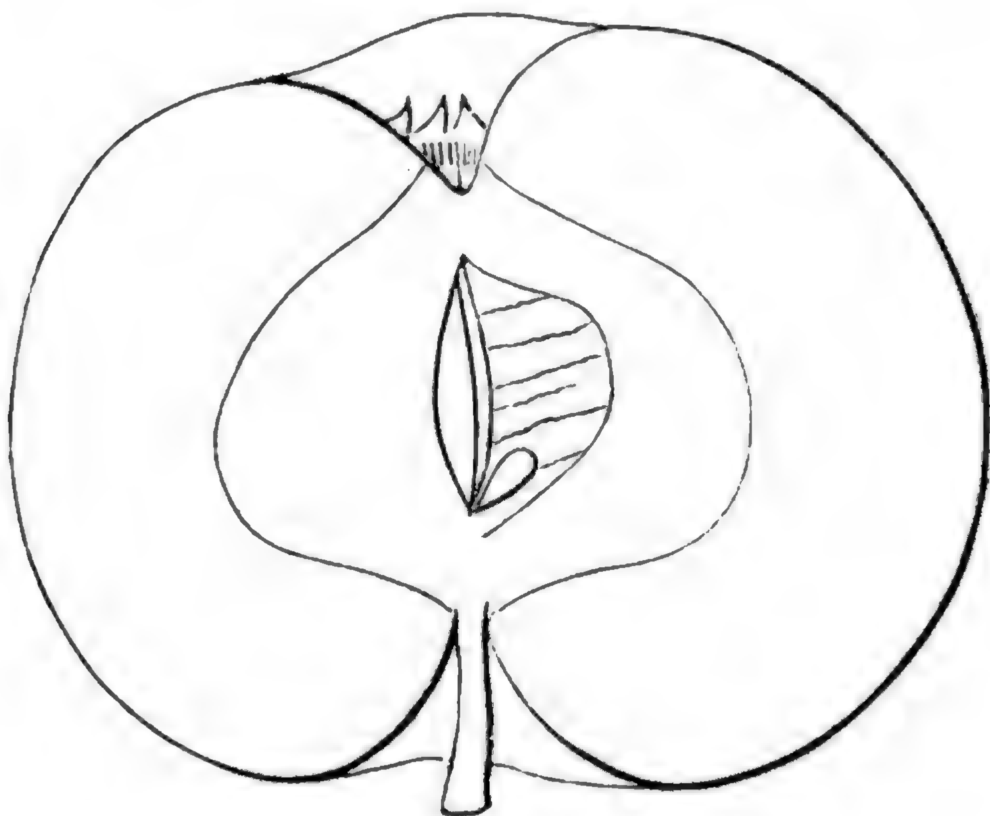
Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: fein, beduftet, glänzend, goldgelb, kurz-abgesetzt carminroth gestreift und geflammt; Punkte klein, grau, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, unter der Schale schwach geröthet, fein, mürbe, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmacke. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelch- und stielwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine schöne, rundliche Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, röthlich-braun; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, wollig; Blatt oval, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 817. Sämling aus Ecklinville.

Diel III. 1; Luc. VII. 2. a; Hogg II. 1. A. *†† Ende September-November.

Heimath und Vorkommen: er wurde vor etwa 50 Jahren in einem Garten zu Ecklinville bei Belfast in England von dem Gärtner Logan aufgefunden und kommt häufig in Irland und Schottland vor. In Deutschland ist er nicht verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Ecklinville Seedling (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 49). 2. Ecklinville Pippin (Thomas, Guide pratique, S. 148).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu fast gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, wollig, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken, rippenartigen Falten umgeben, die sich bis zur Stielwölbung über die Frucht hinziehen.

Stiel: mäßig lang, holzig, braun, kaum heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig hellbraun berostet.

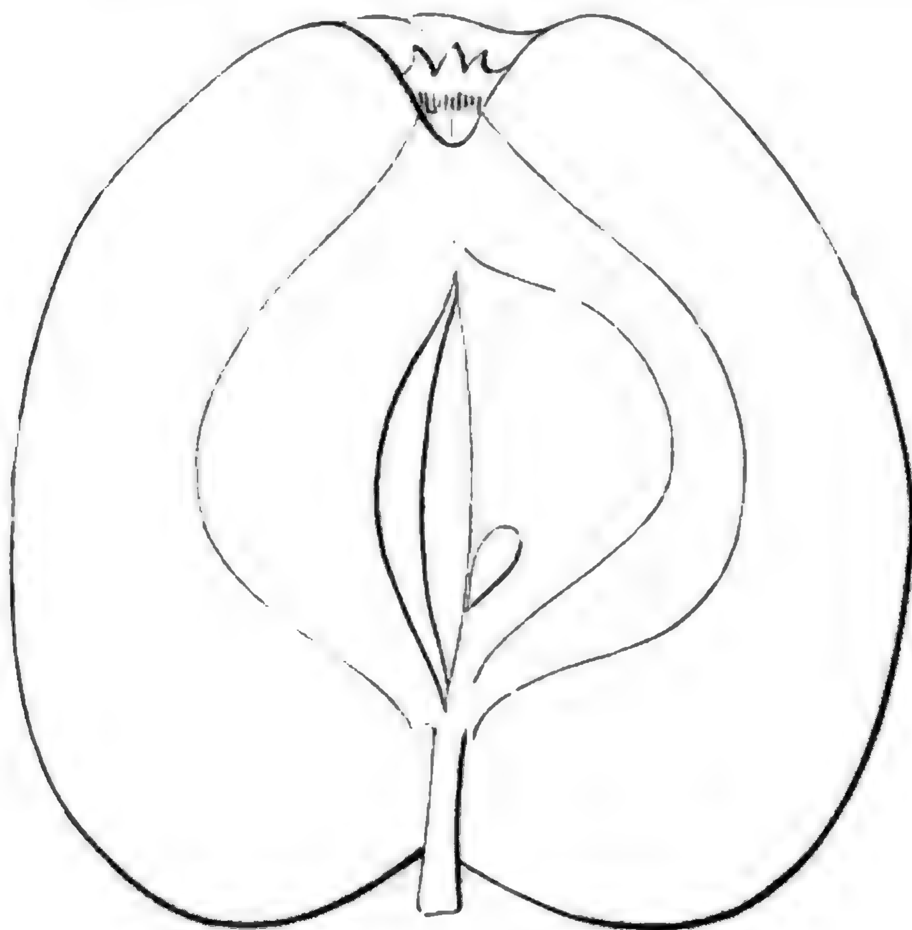
Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, später hellgelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zerstreut, sternförmig, am häufigsten um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, ziemlich fein, saftreich, mürbe, von wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, zahlreiche, rundlich-ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reife und Nutzung: Ende September bis November. Recht gute Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine rundliche Krone, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig lang und stark, rothbraun, schwach punktirt, wollig; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen abgestumpft, wollig, anliegend; Blatt eilanzettlich, unterseits wollig, am Rande stark gezähnt; Blattstiele mäßig lang und dick; Nebenblätter lanzettlich, ziemlich groß.



No. 818. Wilhelm von Elsner's Sämling.

Diel I. 1; Luc. I. 2. b; Hogg III. 2. A. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Rittergutsbesitzer und Landesältesten Martin Elsner von Gronow auf Kalinowitz in Oberschlesien vor etwa 30 Jahren aus Samen gezogen und von ihm nach seinem Vater benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt die Reiser Herrn Elsner von Gronow.

Literatur und Synonyme: 1. Wilhelm von Elsner's Sämling (Stoll, Garten-Zeitung, 1882, S. 345).

Gestalt: großer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 90 mm hoher und 83 mm breiter Apfel; auf der Frucht zeigen sich meist sieben, nach dem Kelch zu stark hervortretende Rippen; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, schmal, wollig, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten und

Rippen umgeben, die über den Rand hinaus auf der Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, gelblich-grün, kaum heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit.

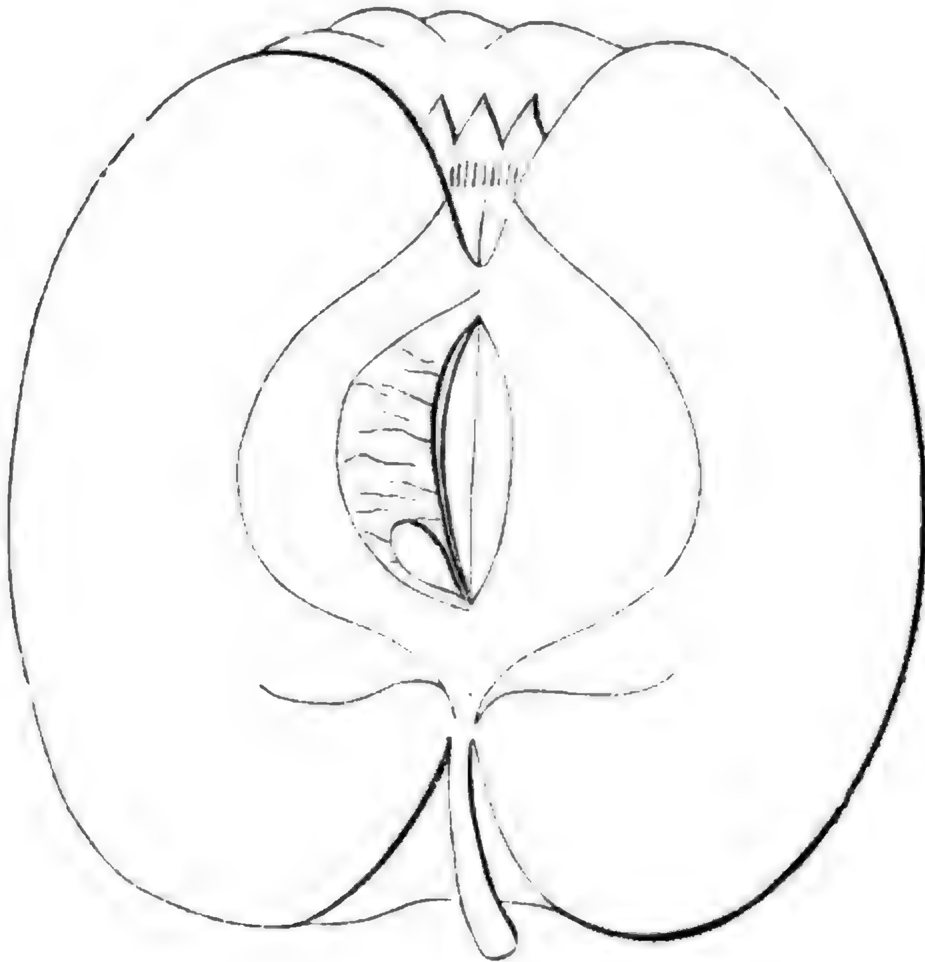
Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, am Baume grünlich-gelb, später schön citronengelb, zwischen den Rippen mehr oder weniger in's Grünliche schimmernd, auf der Sonnenseite mit hellem Zinnober verwaschen; Punkte kaum bemerkbar, in der Grundfarbe weißlich, im Roth bräunlich, oft hell umflossen.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, mürbe, etwas abknackend, saftreich, von vortrefflichem, gewürzreichem, schwach erdbeerartigem, wein-säuerlichem Geschmack. Geruch stark.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, rundlich-ovale, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hochzwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende November bis März. Ein vorzüglicher Tafelapfel, aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine flachkugelige Krone, trägt reichlich und ist gegen Kälte nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark, wollig, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, kurz-zugespitzt, scharf gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linien-lanzettlich. Blattstiel mäßig lang, stark, filzig.



No. 819. Heinemann's Schlotterapfel.

Diel I. 2; Luc. II. 1. a; Hogg III. 2. A. **†† October-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von H. Grell, Gutsbesitzer in Warwisch (Vierlande) aus Samen gezogen und wird im Frühjahr 1883 von J. C. Heinemann, Samen- und Pflanzenhandlung zu Erfurt, in den Handel gebracht. Es ist eine vorzügliche Frucht, die wegen ihrer Größe, Güte, Schönheit und Tragbarkeit alle Beachtung verdient; gut aufbewahrte Früchte hielten sich bis August.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, fast walzenförmiger, etwa 80 mm breiter und 85 mm hoher Apfel; der wenig hervortretende Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und nach dem Kelche gleichmäßig zu und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, lange grün bleibend, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung breit und tief, von

feinen Falten und starken Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, braun, kaum herausragend; Stieleinsenkung tief, eng, etwas berostet.

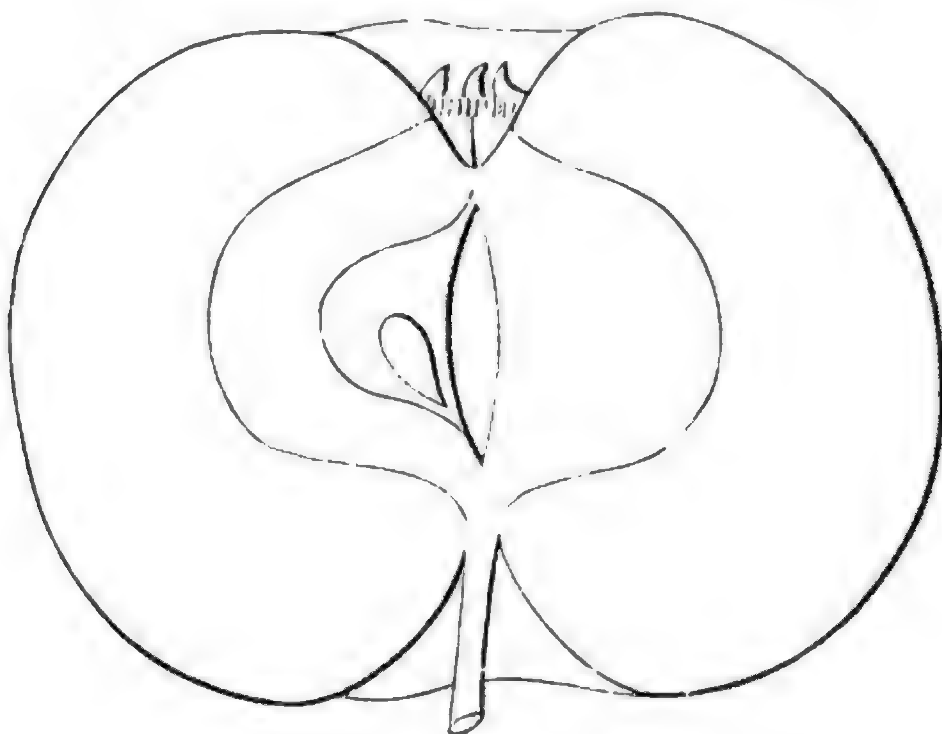
Schale: glatt, grünlich-gelb, lagerreif citronengelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet; Punkte stark, braun, schwach grünlich umflossen; um Kelch und Stiel findet sich mitunter etwas Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, locker, saftreich, von feinem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr groß, geöffnet, mit aufgerissenen Wänden, braune, eiförmige, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October bis Ende März; sehr guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine rundliche Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, dunkelbraun, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, stark gesägt, glänzend; Blattstiel mäßig lang, stark, wollig; Nebenblätter kurz, linien-lanzettförmig.



No. 820. Schmeckapfel.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. **†† December-April.

Heimath und Vorkommen: er stammt wahrscheinlich aus Holland; in Siebenbürgen ist er sehr verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Schmeckapfel (Christ, vollständige Pomologie, 1809, I., 371). 2. Schmeckapfel (Dochnahl, No. 621). 3. Schmeckapfel (Stoll, Der Obstgarten, 1881, No. 16, S. 186).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die über die Frucht hingehen und diese etwas unregelmäßig machen.

Stiel mittellang, wenig herausragend, mäßig stark, holzig, braun; Stieleinsenkung eng und tief, braun berostet.

Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, später grünlich-hellgelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet und kurz abgesetzt

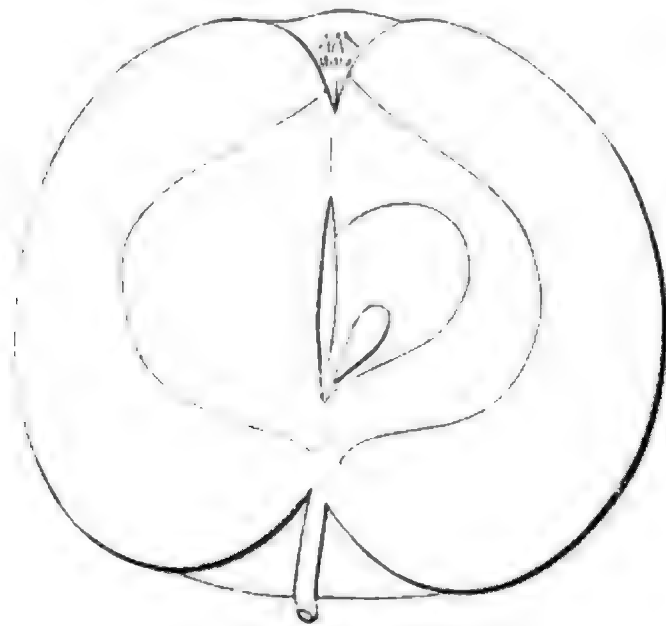
geflammt; Punkte zerstreut, gelblich, auf der Schattenseite wenig bemerklich; Rostfiguren finden sich um den Kelch und den Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis April. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt zeitig, ist aber nicht besonders fruchtbar. Sommerzweige schlank, schwach, grünlichroth, stark punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, zugespitzt, grob gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 821. Schneeapfel.

Diel II. 2. (VII. 2); Luc. IV. 1. b; Hogg III. 1. A. *† Winter.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Diel erhielt ihn im Jahre 1799 von Mayer in Würzburg, die Königliche Gärtner-Lehranstalt aus dem Pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Der haltbare Schneeapfel (Diel XI. S. 190, 1813). 2. Haltbarer Schneeapfel (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, 1855, No. 418). Fameuse

Gestalt: kleiner, hochgebaut-kugelförmiger, etwa 60 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt; bei vielen Früchten sitzt auch der Bauch in der Mitte, und ist dann die Wölbung nach beiden Seiten nur wenig verschieden.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die sich mitunter schwach über die Frucht hinziehen.

Stiel: dünn, holzig, etwas herausgehend; Stieleinsenkung tief und weit, gewöhnlich strahlig berostet.

Schale: zart, abgerieben glänzend, wachsartig-strohweiß, später blaßcitronengelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach hellroth geflammt;

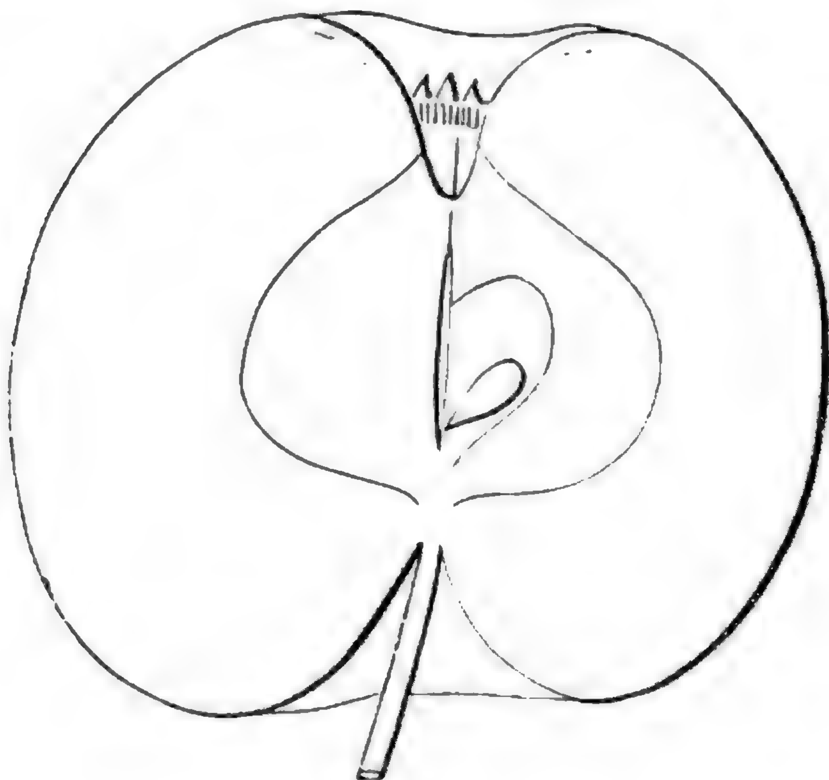
die meisten Früchte sind ohne Röthe; Punkte wenig bemerklich; Geruch fehlt ganz.

Fleisch: schneeweiß, sehr fein, saftvoll, von angenehmem, etwas rosenartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, geräumig, vollkommene, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Februar. Für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, bildet eine flachgewölbte Krone, ist nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und ist tragbar. Sommertriebe schwach, bräunlich, etwas wollig, wenig punktirt. — Fruchtaugen klein, abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter klein, eiförmig, lang-zugespitzt, unterseits wollig, schwach gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 822. Schöner aus Boskoop.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. a; Hogg III. 1. B. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde vor einigen Jahren von W. Ottolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop (Holland), gezogen und verbreitet. In Deutschland ist diese werthvolle Sorte wenig bekannt, verdient aber] wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und Güte häufig angepflanzt zu werden; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direkt von Ottolander in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Schöner von Boskoop, (Niederländischer Obstgarten I. No. 43, Taf. 22). 2. Reinette belle de Boskoop (Beschrijving der vruchtsorten, 2. Heft, No. 142). 3. Schöner von Boskoop (Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 193). 4. Schöner von Boskoop, (Oberdieck, Deutschlands beste Obstsorten, 1881, S. 212).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite, 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, grünlich, wollig, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben, die sich mitunter flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, oft auch lang, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

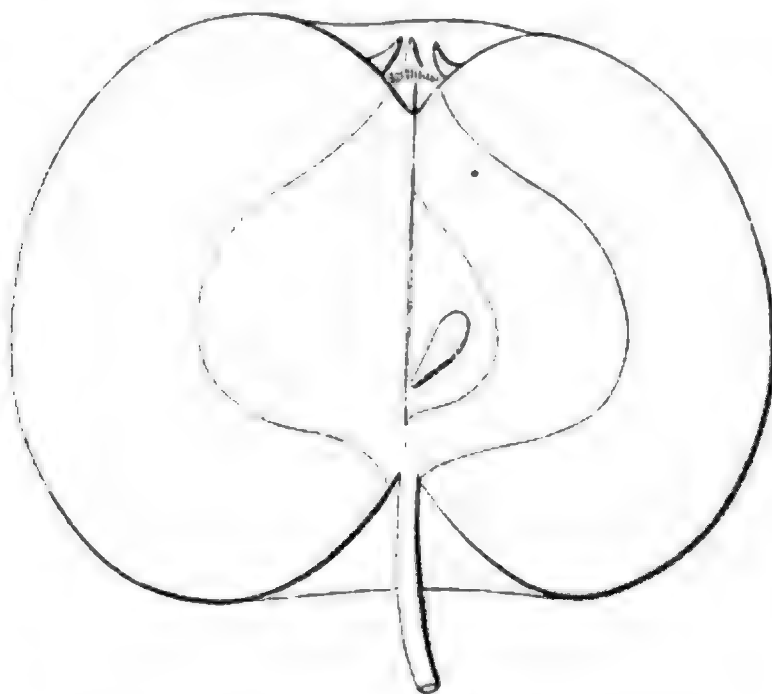
Schale: durch den Rost fein rauh, gelblich, sonnenwärts mit bräunlicher, später fast carmoisinartiger Röthe, mit vielen, abgesetzten Streifen; Punkte sternförmig, zerstreut; Rost findet sich in Anflügen, Figuren und feinen Ueberzügen.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, zart, saftreich, von delicatem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, oft unvollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt, Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet eine kugelförmige Krone, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe lang, stark, grau-braun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Blatt groß, flach, oval oder ei-oval, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 823. Schöner von Buit's.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Hogg VI. 1. A. **†† November-Mai.

Heimath und Vorkommen: er stammt von der Besitzung des Buits im Departement La Vienne in Frankreich; in der Umgegend von Bousière bildet er einen großen Handelsartikel und soll, in Haufen aufgeschichtet, sich den ganzen Winter hindurch gut halten. Der Baumschulenbesitzer Bruant in Poitiers machte zuerst auf diese recht gute Frucht aufmerksam; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle des Buits. (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 38). 2. Belle des Buits (Thomas, Guide pratique, S. 128).

Gestalt: kleine, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, weit heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit.

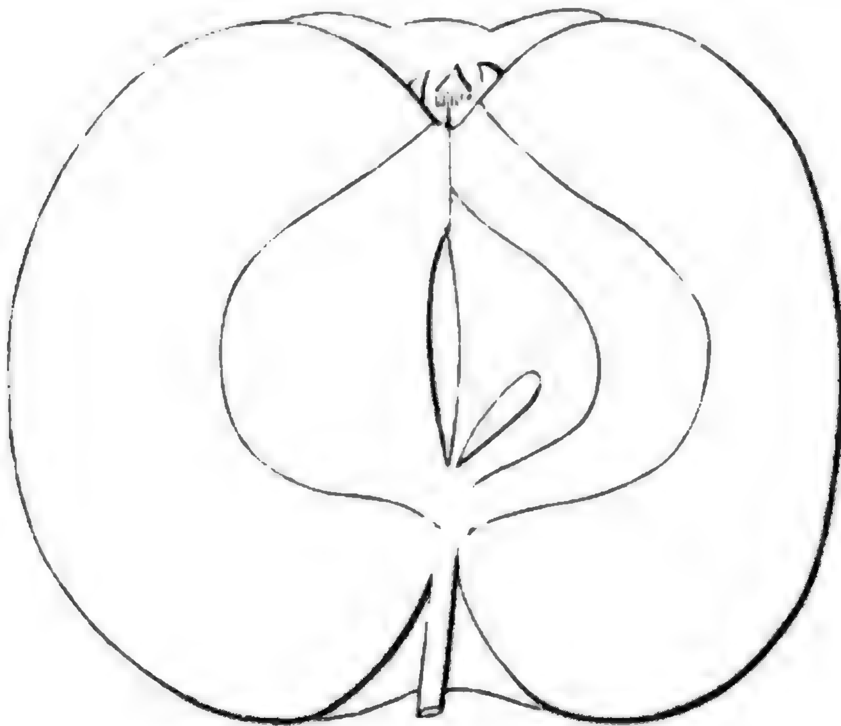
Schale: glatt, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach roth gefärbt; Punkte zerstreut, kaum bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, fest, saftreich, von sehr gutem, gewürztem, süß-wein-säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, kleine, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt. Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Mai. Sehr guter Apfel für die Tafel, aber auch wegen seiner langen Dauer für den Markt und die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe mittelstark und lang, rothbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig, wollig; Holzaugen zu-gespitzt, anliegend; Blatt klein, oval, fein gezähnt; Nebenblätter linien-förmig.



No. 824. Schöner von Lippe.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg III. 2. C. **†† November-Sommer.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Normandie, wo er seit langer Zeit angepflanzt wird; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In der Umgegend von St. Trond (Provinz Limburg) wird er jetzt häufig gebaut und sehr geschätzt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Pomme de Lippe (Bulletins du cercle d'arboriculture, 1874, S. 313).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig ab.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht herausragend; Stieleinsenkung tief und eng.

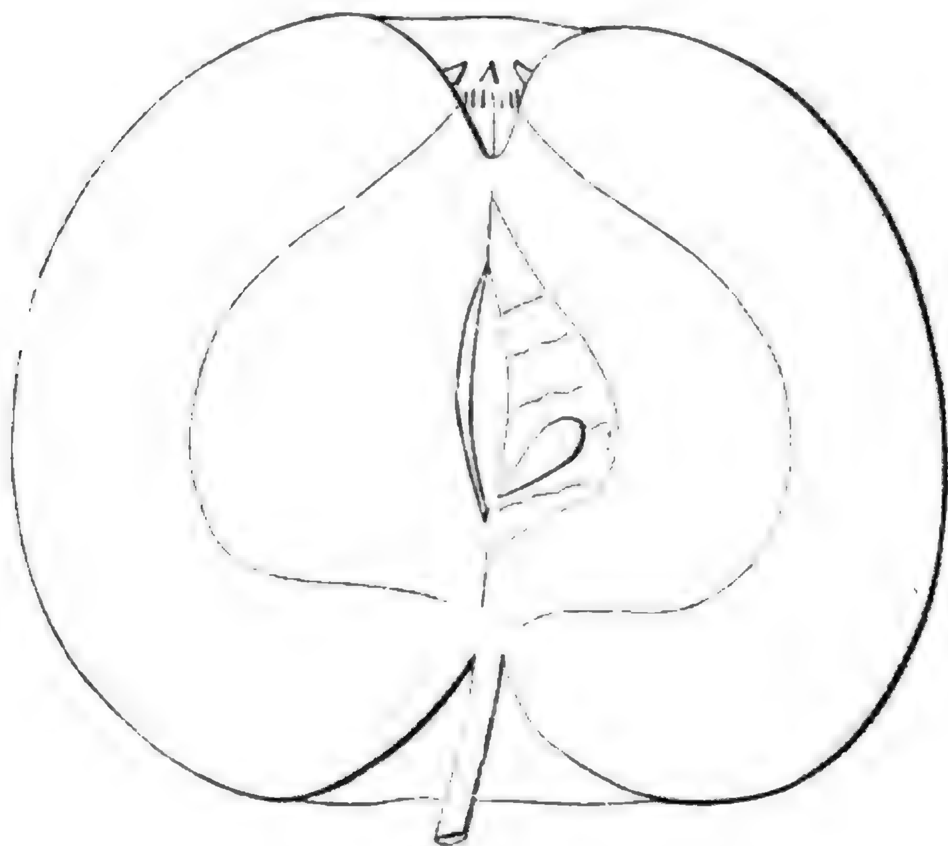
Schale: fein, glänzend, hellgrün, später gelb, auf der Sonnenseite schön geröthet, die Röthe bedeckt oft die ganze Frucht; Punkte fein, kaum bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts kurz-, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis in den Sommer. Für Tafel und Haushalt brauchbar und besonders wegen seiner Schönheit und langen Dauer zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark und lang; Zweige herabhängend; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt ei-rund, kurz-zugespitzt, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 825. Schöner von Wilshire.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† November-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Standish in England gezüchtet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese schöne Sorte als Wilshire Beauty von Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, grünlich, mit den Spitzen nach innen geneigt; Kelcheinsenkung flach und breit, schön schüsselförmig, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, bräunlich-grün, wollig, kaum herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, glatt.

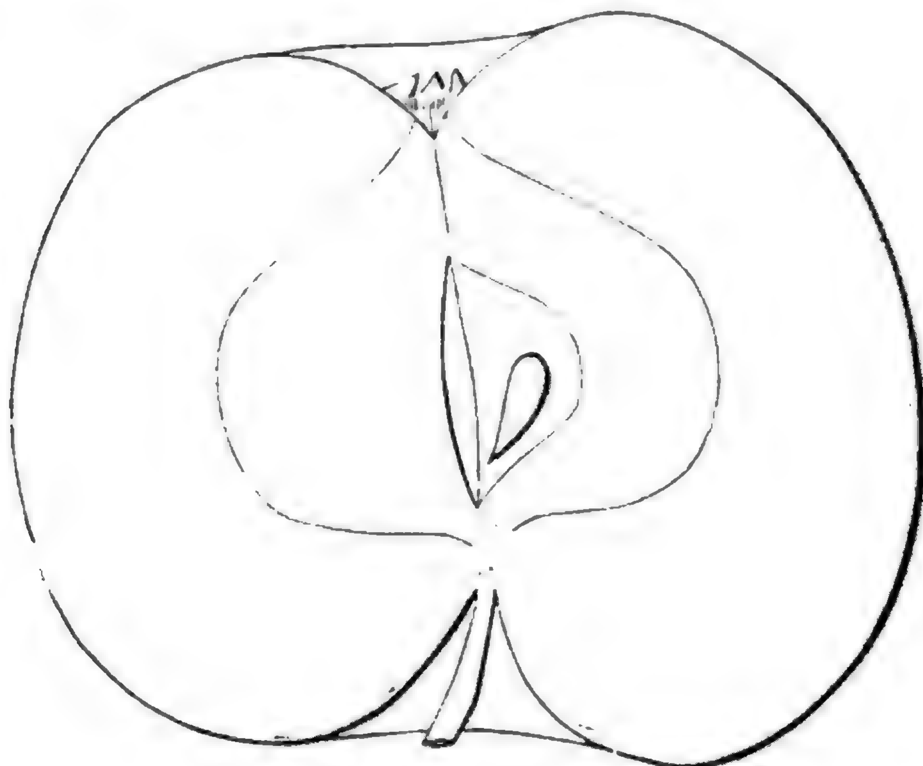
Schale: fein, glatt, etwas geschmeidig, abgerieben glänzend, grünlich-gelb, später hell-citronengelb, an der Sonnenseite intensiv gelb, schwach carminroth geflammt und punktirt; Schalenpunkte kaum bemerklich, schwach durchscheinend; Rost fehlt.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, ovale, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts stark-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-December. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, die sich durch Güte und Schönheit auszeichnet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und sehr tragbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, wenig punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-rund, scharf gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 826. Serczika.

Diel VII. 1; Luc. XV. 1. b; Hogg III. 1. A. * † † December=Mai.

Heimath und Vorkommen: nach Dr. Stoll ist vorliegende Frucht eine slavonische Nationalsorte, die hauptsächlich um Esseg in Slavonien vorkommt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Serczika, (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 17, S. 198).

Gestalt: mittelgroße, flach=kugelförmige, etwa 80 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche hin merklich ab=nimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen breit, kurz=zugespitzt, wollig; Kelch=einsenkung flach und weit, von Falten, oft auch von Rippen umgeben.

Stiel: kurz, stark, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und eng, grau berostet.

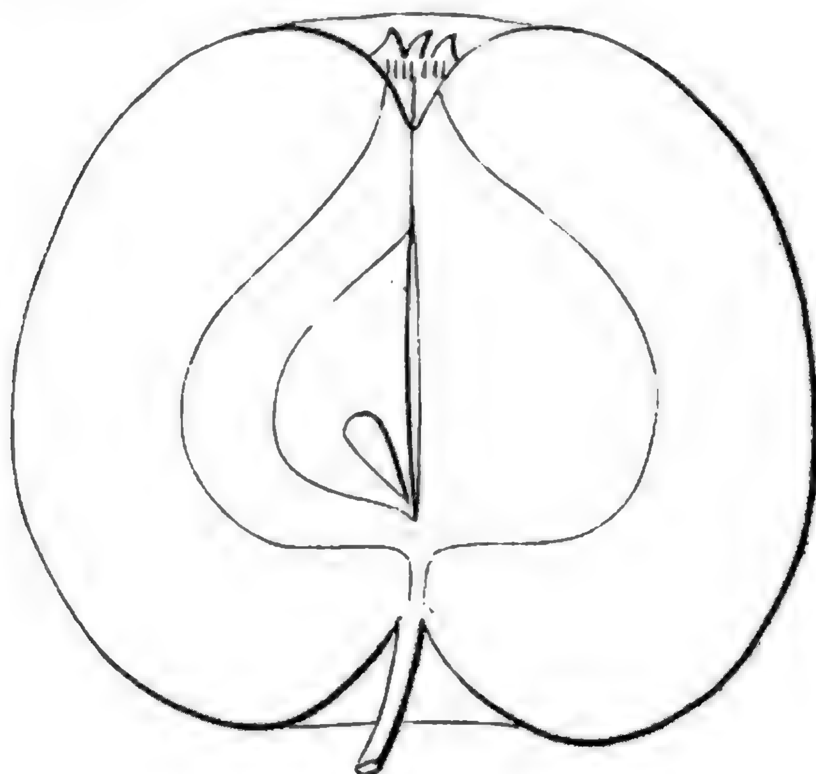
Schale: glatt, fein, grünlich=gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich=geröthet; Punkte zerstreut, wenig bemerklich; Rostfiguren bedecken den größten Theil der Frucht.

Fleisch: gelblich-weiß, grob, locker, saftlos, von süß-weinigem, gewürzlosem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geschlossen, geräumig, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reife und Nutzung: December-Mai. Wegen ihrer langen Dauer eine gesuchte Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und verlangt feuchten Boden. Sommertriebe stark, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf, zugespitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 827. Der Serinka.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. b; Hogg III. 2. B. **†† October-November.

Heimath und Vorkommen: dieser vorzügliche Apfel ist in den russischen Ostseeprovinzen allgemein verbreitet. Das russische Wort serinka bedeutet „grau"; der wenig gebräuchliche Name „Lehmapfel" rührt wohl von der trüben, gelblichen Färbung auf der Sonnenseite her, die für die Frucht characteristisch ist. In Riga unterscheidet man den grünen und den rothen Serinka; ersterer, wahrscheinlich ein Sämling des letzteren, steht an Güte des Geschmackes weit hinter dem rothen Serinka zurück. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt diesen Apfel einem früheren Eleven der Anstalt, dem Garten-Inspector Kuphaldt in Riga.

Literatur und Synonyme: 1. Der Serinka-Apfel, (Lucas, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1875, S. 36).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebauter, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach wölbt; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang=zugespitzt, wollig, aufrecht; Kelch=einsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die sich oft über die Wölbung hinziehen und rippenartig verlaufen.

Stiel: kurz, holzig oder fleischig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, glatt oder schwach hellbraun berostet.

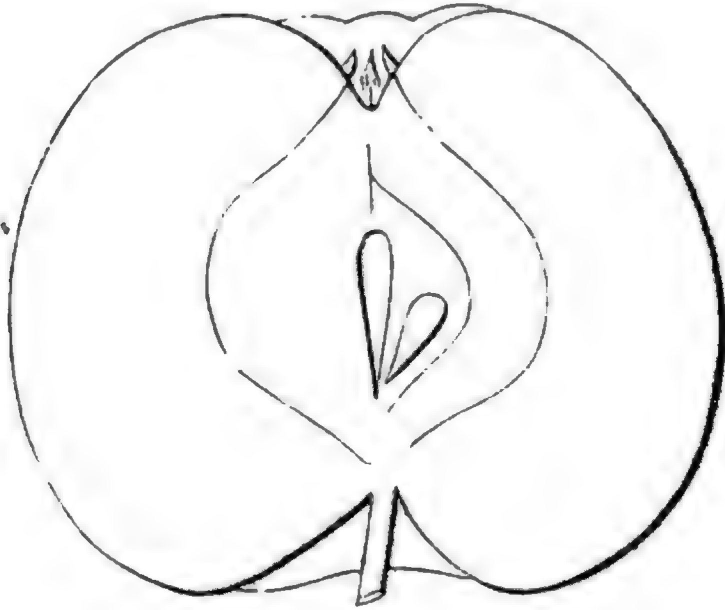
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich=gelb, auf der Sonnen=seite mehr oder weniger hellroth verwaschen und geflammt; Rostpunkte zahlreich, oft hellgrün umrandet.

Fleisch: grünlich=weiß, saftreich, etwas locker, von sehr angenehmem, süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: offen; Fächer geöffnet, geräumig; Wandungen aufge=rissen, gut ausgebildete, kleine, kurz=zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch=zwiebel=förmig, stielwärts herzförmig=abgerundet, kelchwärts lang=zugespitzt; Kelch=röhre lang=kegelförmig, oft auch trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October, November bis Weihnachten. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine breite, etwas hängende Krone, trägt gut, auch in minder günstigen Jahren, und erträgt nach Kuphaldt die extremen Witterungsverhältnisse des Rigaer Klimas ohne Schaden. Sommertriebe dunkelbraun, weiß punktirt, schwach wollig; Fruchtaugen stumpf=kegelförmig; Holzaugen stumpf=zugespitzt, an=liegend; Blätter mittelgroß, scharf gesägt; Blattstiel röthlich; Nebenblätter linienförmig.



No. 828. Siebenschläfer.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. * † † October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Mittel- und Süddeutschland häufig vor; über seine Entstehung ist nichts bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Hafner, Baumschulenbesitzer zu Radekow in Pommern.

Literatur und Synonyme: 1. Grüner Siebenschläfer (Diel, 1825, 24, 3). 2. Der grüne Siebenschläfer (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837, I, No. 54, S. 147). 3. Grüner Siebenschläfer (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, S. 56, No. 188).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, nicht hervortretend; Kelcheinsenkung tief und eng, bräunlich berostet.

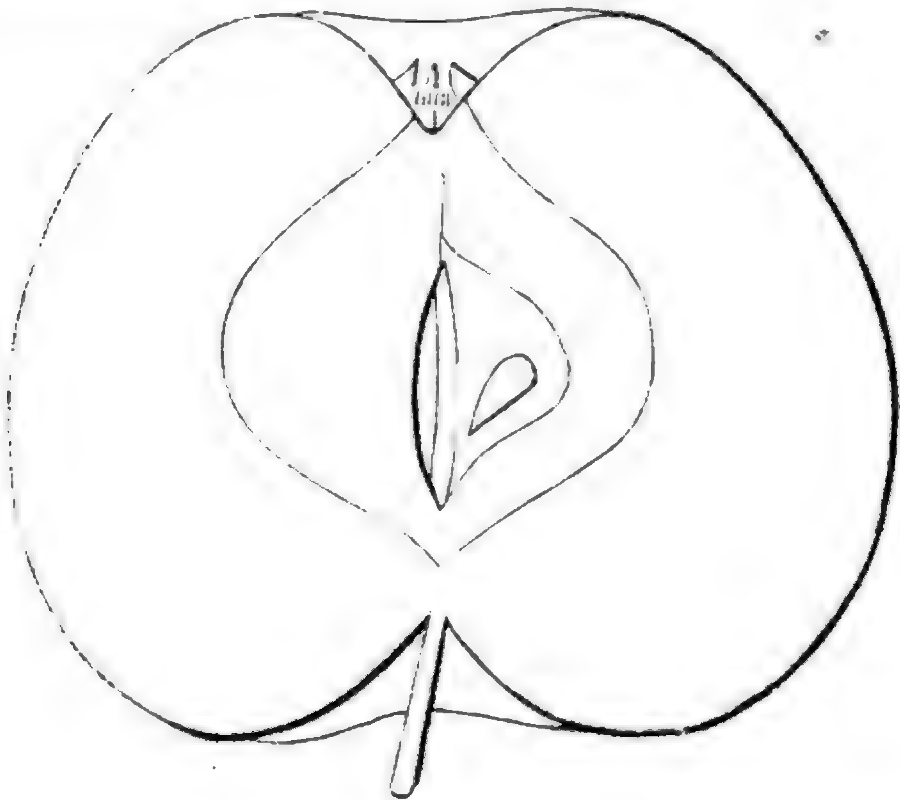
Schale: fein, gelblich-grün, später hell citronengelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun; Rostfarbe findet sich nur vereinzelt.

Fleisch: weiß, fein, weich, saftreich; von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October bis Januar. Für die Wirthschaft recht werthvoller Apfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine flach gewölbte Krone, trägt gut und blüht ebenso spät, wie der graue Kurzstiel, weshalb er auch für rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, ei-lanzettlich, scharf gezähnt; Nebenblätter kurz-linienförmig.



No. 829. Sondergleichen von Welford Park.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er ist englischen Ursprungs; über seine Entstehung ist mir nichts bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet, verdient aber wegen seiner Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Rosenthal, Baumschulenbesitzer in Wien.

Literatur und Synonyme: Nonpareil Welford Park (England). Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger oder stumpf-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen grün, wollig, kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Blättchen; Kelcheinsenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung mäßig tief und weit, strahlig berostet.

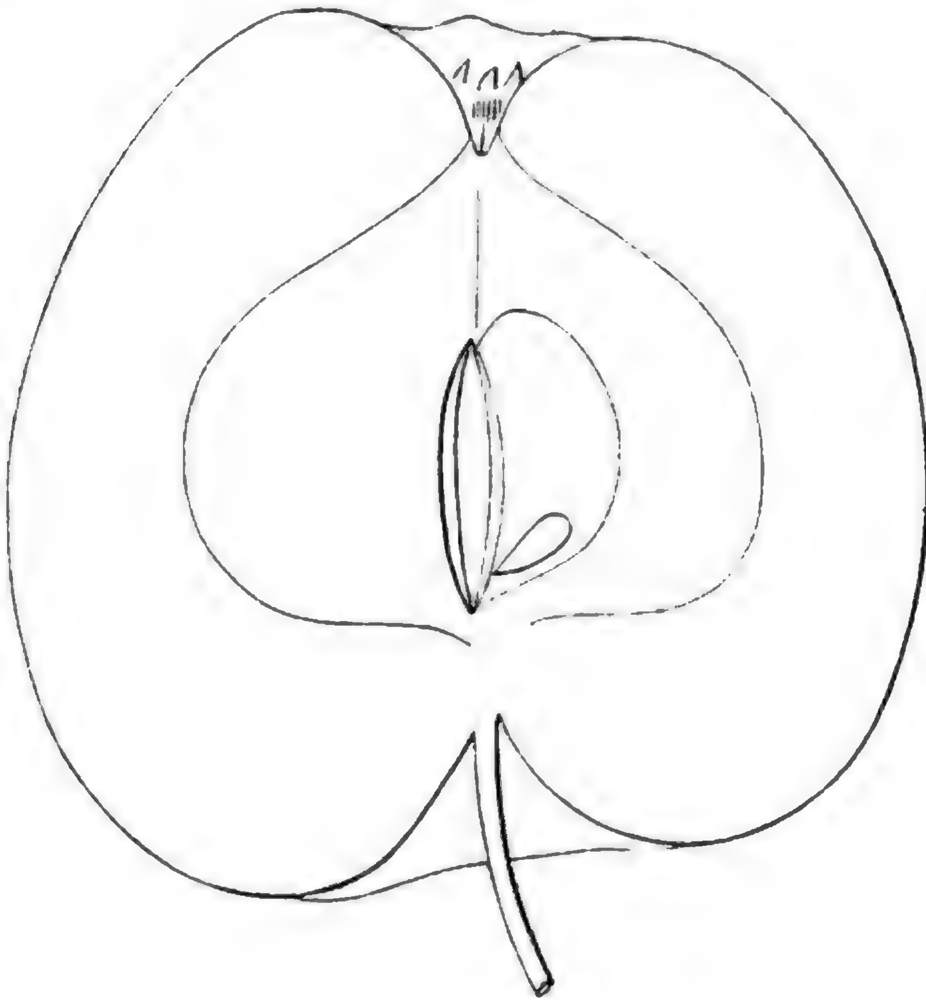
Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, lagerreif goldgelb, an der Sonnenseite karminroth gestreift, geflammt und punktirt; Schalenpunkte wenig bemerklich; um Kelch und Stiel fein berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, weich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, geöffnet, Wandungen zerrissen, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt oval, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 830. Späher des Nordens.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg III. 2. C. **†† Januar-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde um 1795 in East-Bloomfield, einer Stadt des Staates New-York, gezogen. In Deutschland ist er wenig bekannt; ich erhielt ihn im Jahre 1865von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Northern Spy (Warder, American Pomology, Apples, 1867, S. 541). 2. Northern Spy, (Hovey, 1847, I. S. 19). 3. Northern Spy, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 298). 4. Northern Spy (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 105).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 85 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich merklich. Die eine Seite ist oft stärker ausgebildet, als die andere.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und tief, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, oft gebogen; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, glänzend, grünlich-gelb, fast völlig schön roth gefärbt und gestreift; Punkte zerstreut, wenig bemerklich.

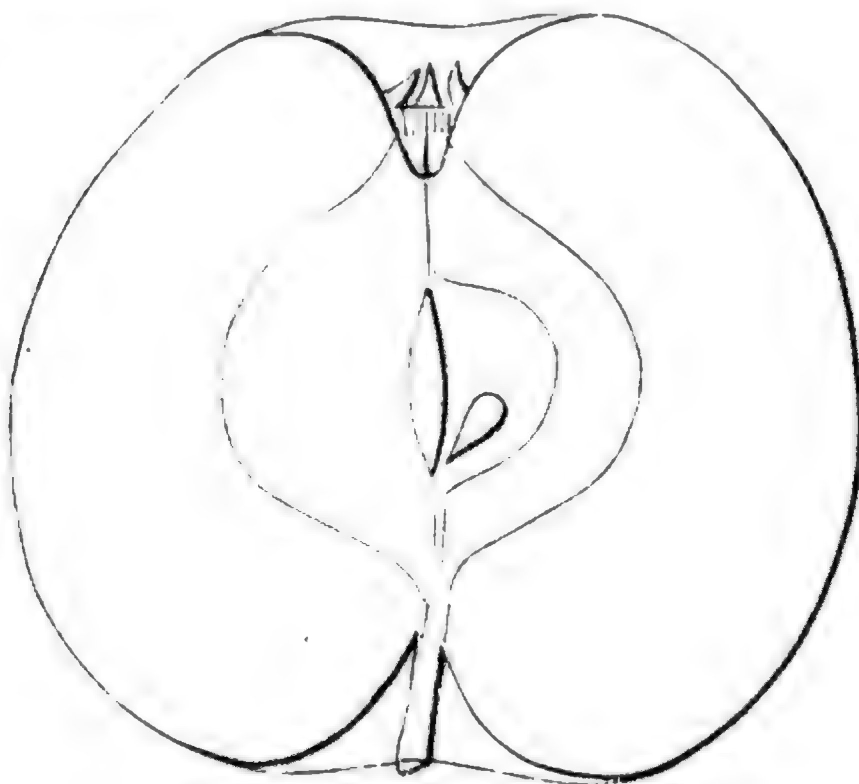
Fleisch: gelblich-weiß, fein, zart, sehr saftig, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, zahlreiche, mittelgroße, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Ende Mai. Sehr gute Tafelfrucht, die auch wegen ihrer Schönheit empfohlen werden kann.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach und wird am besten in die Krone starkwüchsiger Sorten veredelt; auf Johannisstammunterlage trägt er sehr reichlich. — Sommertriebe stark, von mittlerer Länge, bräunlich-grün, wollig; Fruchtaugen abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter länglich-oval, stark-zugespitzt, gesägt; Blattstiel kurz und dick; Nebenblätter wenig entwickelt.

Ralls Genet



No. 831. Kloppenheimer Streifling.

Diel V. 3; Luc. XIII. 1. a; Hogg III. 2. B. †† November-März.

Heimath und Vorkommen: dieser vorzügliche Wirthschaftsapfel kommt in der Umgegend von Kloppenheim, Wiesbaden und Mainz als Bender's Süßapfel, französischer Süßapfel und Frankfurter Matapfel vor. Geh. Rath von Trapp machte zuerst auf ihn aufmerksam und gab ihm obige Benennung, sandte auch der Königlichen Gärtner-Lehranstalt Reiser davon ein.

Literatur und Synonyme: 1. Kloppenheimer Matapfel (v. Trapp, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1865, S. 41). 2. Kloppenheimer Streifling (von Trapp, Illustrirte Monatshefte, 1865, S. 167). 3. Kloppenheimer Streifling (Dr. Thomä, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 292).

Gestalt: großer, kurz- walzenförmiger, auch hochgebaut-kegelförmiger, etwa 70 mm hoher und 75 mm breiter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach dem Stiele und dem Kelche zu ziemlich gleichmäßig ab. Auf der Oberfläche zeigen sich vom Stiele zum Kelch mehr oder weniger flache Kanten, die aber an den beiden Endflächen der Frucht wenig bemerklich sind.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, lange grün bleibend, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, dick, fleischig, kaum hervorragend; Stieleinsenkung tief und eng; der Stiel oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt; strahlig berostet.

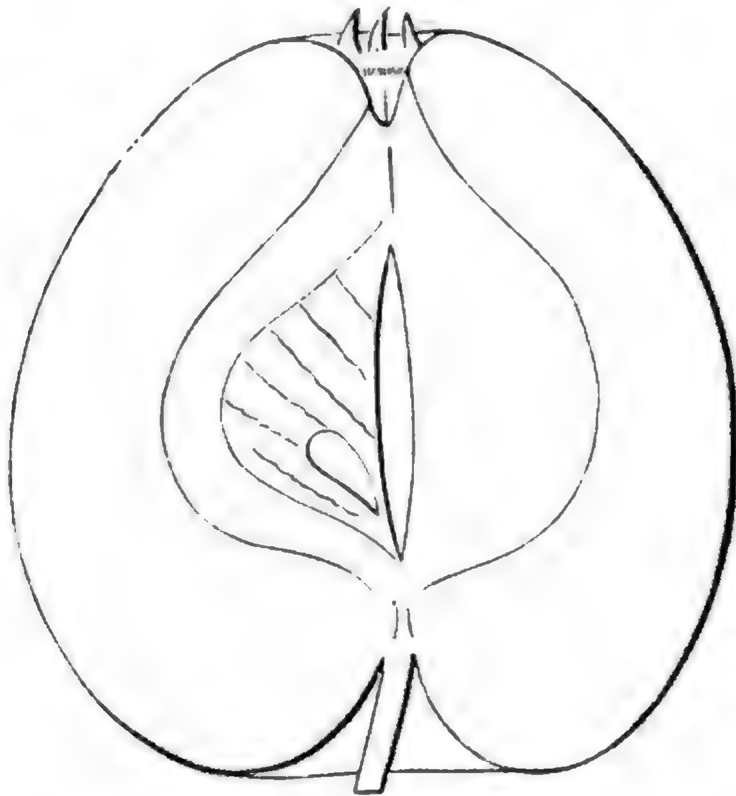
Schale: glatt, geschmeidig, beduftet, abgerieben glänzend, grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite lebhaft carmoisinroth verwaschen und kurz abgesetzt dunkler gestreift; Punkte klein, zerstreut, oft weiß umringelt, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, anfangs (vor der Lagerreife) hart und sauer, später (nach Neujahr) saftreich und süß.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, eiförmige, kurz-zugespitzte, graubraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Winter, hält sich bis März. Für Wirthschaft und Markt vortreffliche Frucht; auch zu Most brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr gesund, bildet eine umfangreiche Krone, trägt gut und blüht sehr spät. — Sommertriebe stark, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 832. Meffert's Süßapfel.

Diel VI. 2; Luc. XIV. 2. a; Hogg III. 2. A. * * † † October-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde vom Lehrer Meffert in Altendorf bei Salzungen aus Samen gezogen und durch die Meininger Baumschule verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Meffert's Süßapfel (Stoll, Oesterreichisch-Ungarische Pomologie, 1882).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach wölbt; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen lang-zugespitzt, grünlich, wollig, mit aufrecht stehenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, kurz, hellbraun, kaum hervorragend; Stieleinsenkung eng und tief, strahlig berostet.

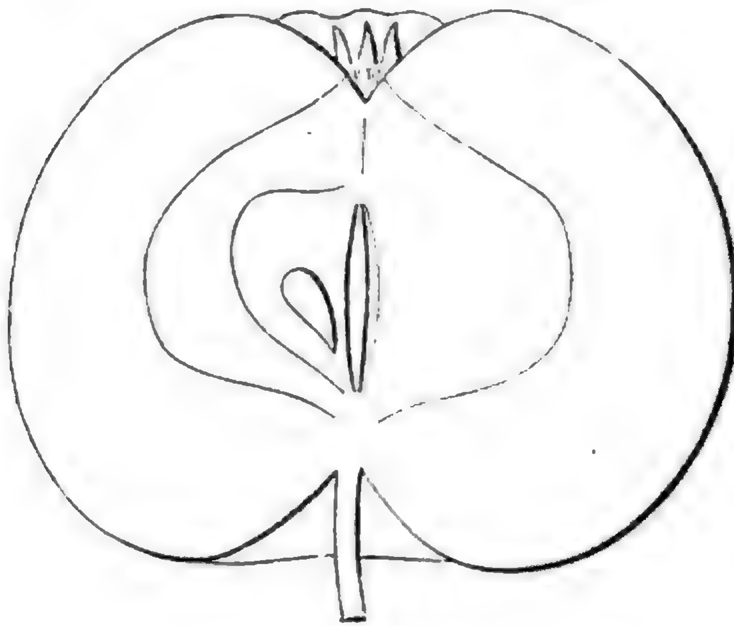
Schale: glatt, selbst abgerieben wenig glänzend, hellgelb, sonnenwärts dunkelgelb, mit blutfarbiger Röthe leicht verwaschen; Punkte weißlich, von hellerem Hofe umgeben; um Kelch und Stiel oft fein berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, locker, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, angenehm süßem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, geräumig, Wände aufgerissen, kleine, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts herzförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift im October und hält sich bis Neujahr. Liebhabern von Süßäpfeln zu empfehlen, doch auch für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar, bildet eine hohe, runde Krone, scheint auch nicht empfindlich zu sein. Sommertriebe stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, etwas abstehend; Blätter eirund, scharf gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 833. Rockport Sweet.

Diel VII. 1; Luc. VII. 1. a; Hogg III. 1. D. * * † November-Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in Nordamerika im Staate Massachusets aus Samen gezogen. In Deutschland ist er wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem Pomolgischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Rockport Sweet (Warder, American Pomology, Apples, 1867). 2. Douce de Rockport (Downing, The Fruits and Fruits-Trees of America, 1872, S. 338). 3. Douce de Rockport (Guide pratique, Thomas, S. 151).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht flacht sich nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen schmal, lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die sich oft bis zur Stieleinsenknng hinziehen.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun berostet.

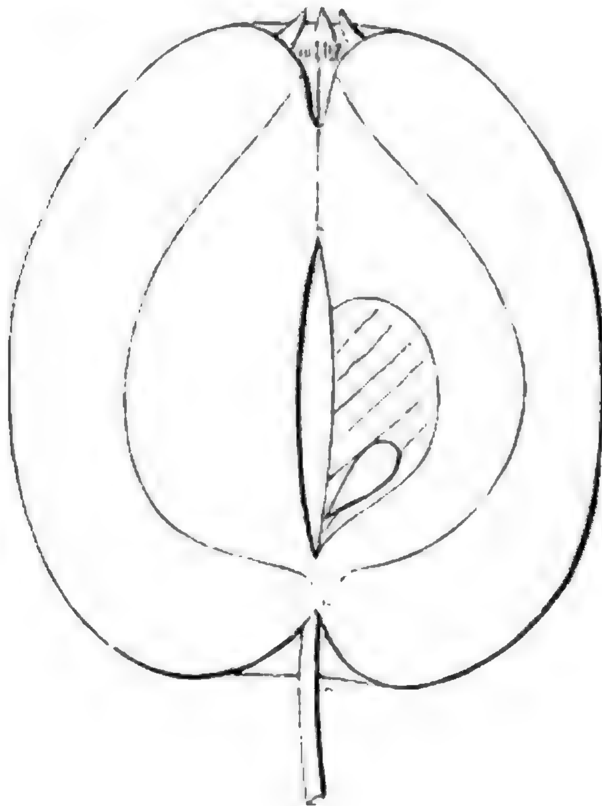
Schale: glatt, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, weich, saftreich, von angenehm süßem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, lang-zugespitzte, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Für Liebhaber von Süßäpfeln angenehme Frucht; für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schlank und stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, scharf gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 834. Unger's Taubenapfel.

Luc. V. 1. a; Hogg III. 2. A. **† Ende September.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Heinrich Unger in Baruth aus Samen gezogen und von dessen Bruder, dem Kaufmann Unger zu Glossen, in der Herbstausstellung des Gartenbau-Vereins zu Berlin 1879 ausgestellt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn vom Aussteller.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, eiförmiger, etwa 55 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele zu normal ab, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, grün, wollig, an der Spitze zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung seicht und eng, von Falten umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig, wollig, weit herausgehend; Stieleinsenkung flach und eng, schwach strahlig berostet.

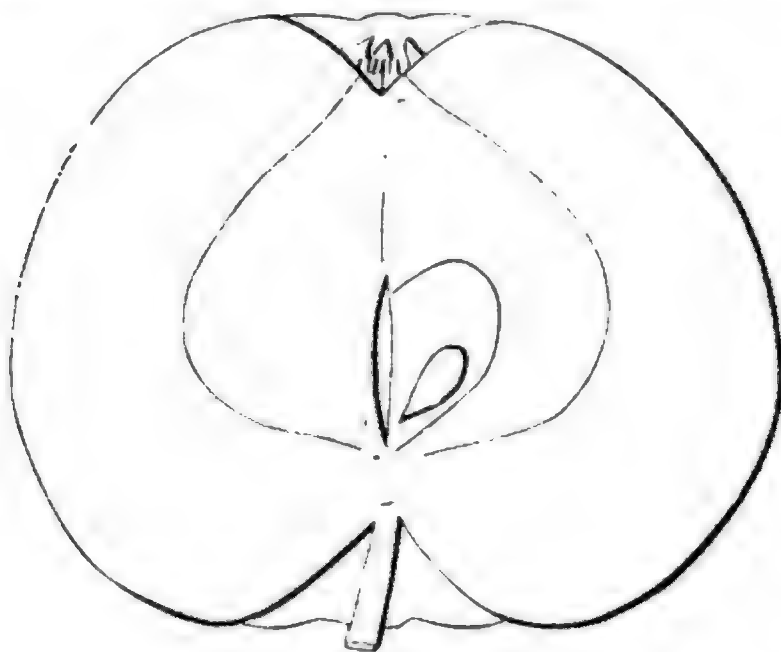
Schale: fein, glänzend, vom Baume gelblich-grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite intensiver, oft schwach geröthet; Punkte zerstreut, kaum bemerklich, in der Röthe bräunlich; Rostanflüge fehlen.

Fleisch: weiß oder gelblich-weiß, fein, zart, saftreich, von schwach gewürztem, weinartigem Geschmack.

Kernhaus: offen; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, gut ausgebildete, ovale, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende November, hält sich bis März. Für Tafel und Küche recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mäßig groß, eilanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande stark gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 835. Thauapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. a; Hogg II. 1. C. **† September-October.

Heimath und Vorkommen: eine sehr alte französische Frucht, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht bekannt ist. In Deutschland scheint sie wenig bekannt zu sein; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Pomme de rosée (Poiteau, Pomologie française, 1846, IV, No. 16). 2. Mirabelle (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 277). 3. Thauapfel (Dochnahl, die Kernobstsorten, No. 486). 4. Der beduftete Apfel (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, S. 26, No. 43). 5. Mirabelle (Thomas, Guide pratique, S. 137).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit breiter, stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von feinen Falten und fünf Rippen umgeben, die sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, dünn, nicht herausragend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

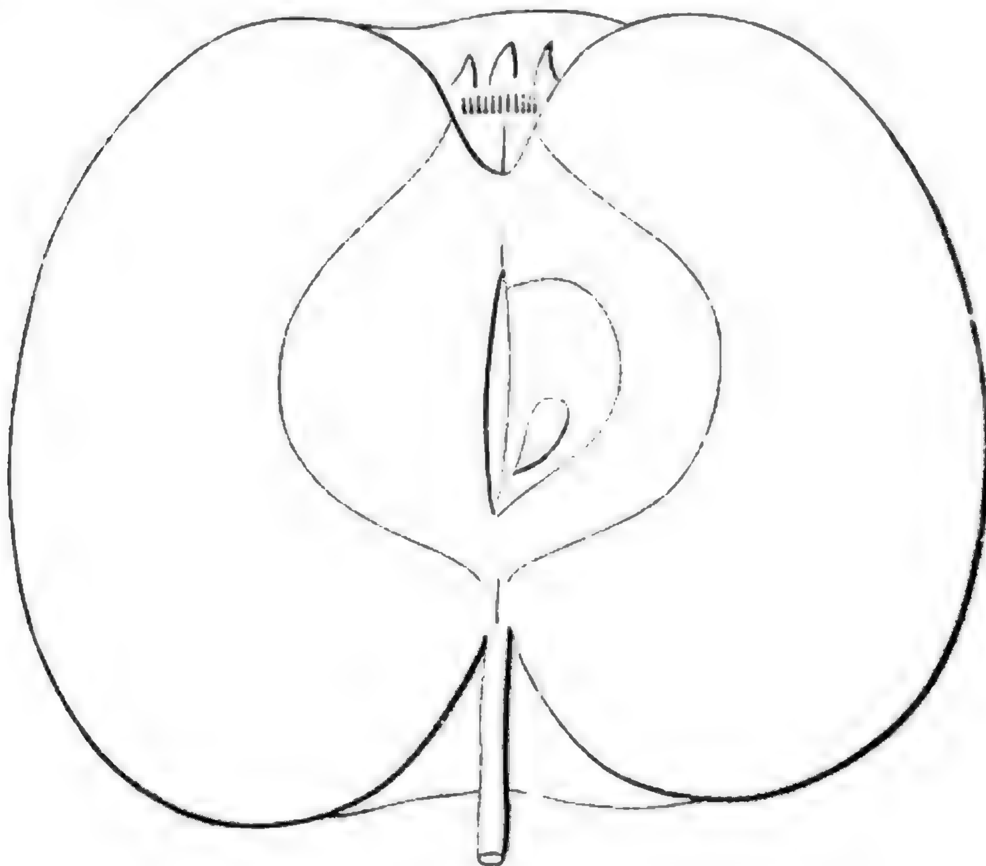
Schale: fein, bläulich beduftet, rosen- oder kirschroth; Punkte fein, stark, weißlich.

Fleisch: gelblich-weiß, unter der Schale röthlich, fein, weich, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: August bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark und trägt sehr dankbar. Sommertriebe aufrecht, mäßig lang und stark, braunroth, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, ei-lanzettlich, lang-zugespitzt, unregelmäßig gezähnt; Nebenblätter breit-linienförmig.



No. 836. Transparente de Croncels.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Hogg I. 1. A. **† Ende August.

Heimath und Vorkommen: diese schöne Frucht wurde von Gebrüder Baltet, Baumschulenbesitzer in Croncels bei Troyes in Frankreich, aus Samen gezogen und im Jahre 1869 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie 1870 vom Züchter. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber als ansehnlicher, schön gefärbter Sommerapfel häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Transparente de Croncels (Baltet frères, Cat. 1869). 2. Transparente de Croncels (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 146).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 90 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Blättchen lang, spitz, grün, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: lang, grün, wollig, oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, beduftet, grünlich-strohgelb, stark besonnte Früchte zeigen auf der Sonnenseite eine zarte Röthe; Punkte fein, weiß, namentlich um Kelch und Stiel sehr dicht.

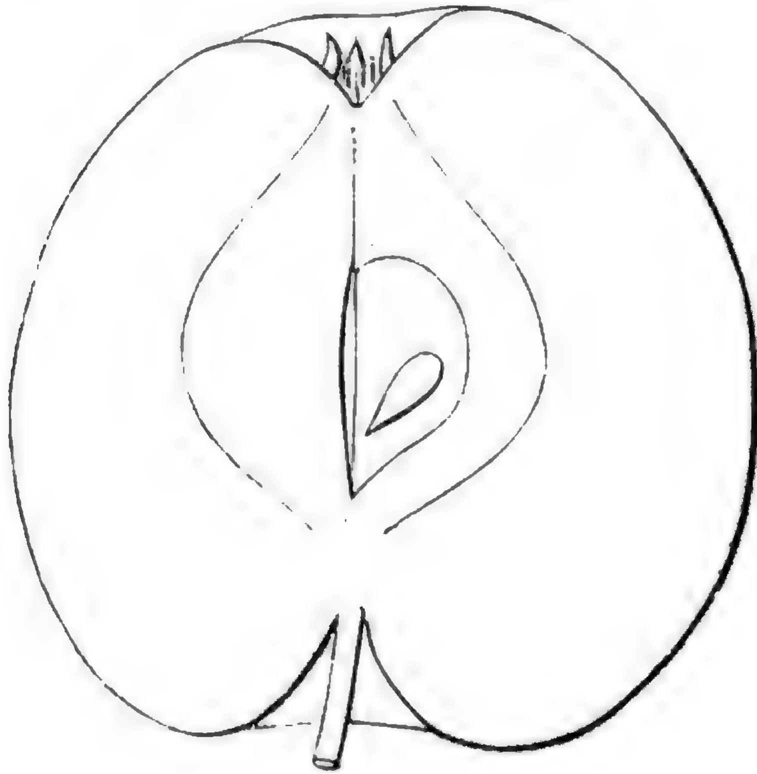
Fleisch: gelblich-weiß, fein, locker, mürbe, saftig, von angenehm gewürzigem, etwas rosenartigem Geschmack; Geruch schwach.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, große, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches abgerundet-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre breit-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: er reift Ende August und hält sich 4 Wochen. Sehr schöne Sommerfrucht, für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, hellbraun, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen anliegend; Blätter groß, ei-herzförmig, in der Jugend unterseits filzig, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter linienförmig.

Vom Goldenen [illegible] oft [illegible] nicht zu unterscheiden, weil aber [illegible]. Anfang Oktober ist der echte Transp. d. Cr. schon im Keller [illegible]; [illegible] Exemplare auch eine orange gelbe, [illegible] ist, [illegible] Exemplare [illegible] gelb aber nicht [illegible].
1908 von [illegible] in [illegible]?
von Waldemar [illegible] zum Bestimmen und [illegible] eingesandt



No. 837. Winter-Veilchenapfel.

Diel VI. 2; Luc. XIV. 2. a; Hogg III. 2. C. *† Winter.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Frucht, die unter den verschiedensten Namen in Frankreich und Deutschland vorkommt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Violette de Mars (le Lectier, d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, p. 22). 2. Reinette Violette (Van Mons, Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers, qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection, p. 57, No. 276). 3. Violette de Quatre-Goûts (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, p. 44, No. 849). 4. Violette (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 521). 5. Violetter Apfel (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 1076). Nach Dochnahl kommt er auch unter folgenden Namen vor: Kohlapfel, Mohrenapfel, schwarzer Borsdorfer, schwarzer Gulderling, Kastanienapfel u. s. w.

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, holzig, etwas herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

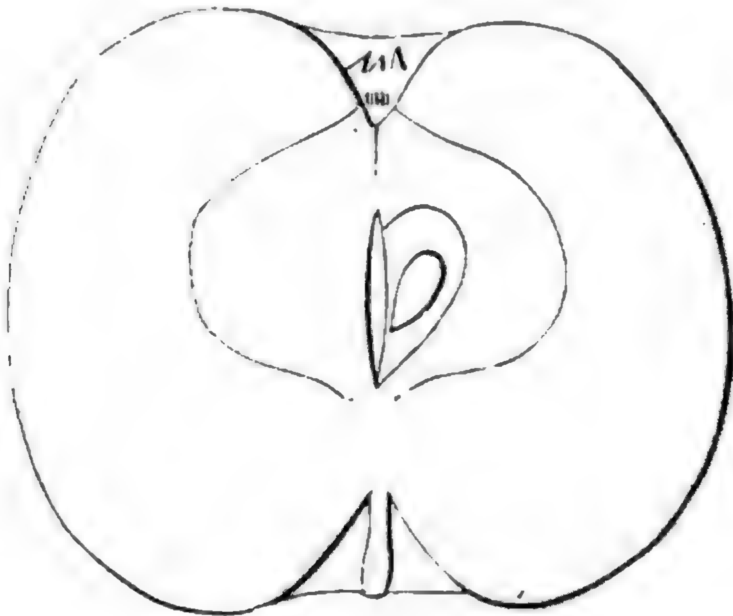
Schale: fein, glänzend, stark beduftet, hellgelb, fast gänzlich dunkelroth gefärbt; Punkte fein, zahlreich, zerstreut.

Fleisch: grünlich-weiß, fest, geschmeidig, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts schlank-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Winter bis Mai. Recht guter, lange dauernder Apfel für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, ungleich gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 838. Steierischer Winterborsdorfer.

Diel IV. 4; Luc. IX. 2. a; Hogg III. 1. A. * * † † November-März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Steiermark, wo er seit langer Zeit als Maschanzker verbreitet und sehr geschätzt ist; Graf Attems in Graz hatte auf der Potsdamer Ausstellung im Jahre 1877 sehr schöne Früchte ausgestellt; ihm verdanken wir die Verbreitung dieses Apfels hauptsächlich, so wie H. Göthe, Director der Obst- und Weinbauschule in Marburg, von dem auch die Königl. Gärtner-Lehranstalt Reiser erhielt.

Literatur und Synonyme: 1. Steierischer Winterborsdorfer (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 275). 2. Steierischer Winter-Maschanzker, (Graf Attems, gedruckte Beschreibung, während der Potsdamer Ausstellung vertheilt). 3. Steierischer Winter-Maschanzker (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 1. S. 4. Taf. I.).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach dem Stiele und Kelche zu gleichmäßig flach ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, mitunter glatt und schön gerundet.

Stiel: sehr kurz, braun, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, zimmetfarbig berostet.

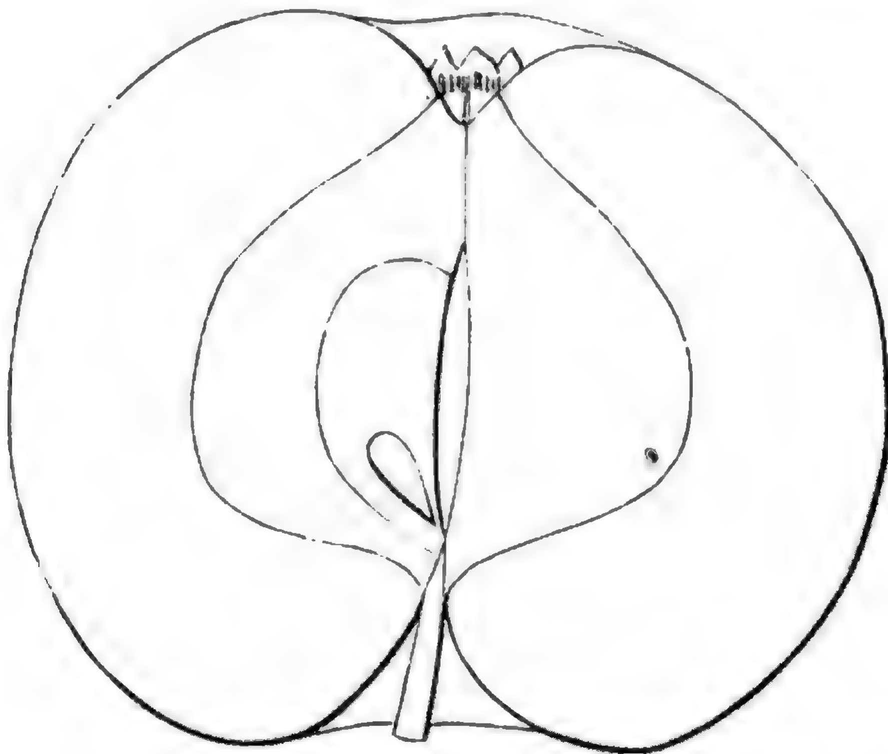
Schale: glatt, glänzend, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite hochgelb, stark besonnte Früchte schön carminroth verwaschen. Warzen und einzelne Rostanflüge finden sich auf den meisten Früchten.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack, ähnlich dem des Edelborsdorfers.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, langzugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts schlank-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Vorzügliche Frucht für Tafel und Wirthschaft. Hier gezogene Früchte konnte ich kaum vom Edelborsdorfer unterscheiden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark, wird groß, ist dauerhaft, trägt gut, bildet eine flach-kugelförmige Krone und gedeiht in geschützten, wie in freien Lagen. — Sommertriebe schwach, glänzend braunroth, silberhäutig, wenig wollig, fein punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mittelgroß, glänzend, oval, am Rande gezähnt; Nebenblätter fein, klein; die Blüthe erscheint ziemlich spät.



No. 839. Daniel's rothe Winterreinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. c; Hogg III. 1. C. *†† November-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von der Staatsräthin Daniel in Köln am Rhein aus Samen gezogen und zuerst an Diel gesandt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Inspector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Daniel's rothe Winterreinette (Diel, 1832, 27. 28, S. 88). 2. Reinette Daniel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 389). 3. Daniel's rothe Winterreinette (Dochnahl, No. 666).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, oft auch flach-kugelförmige, etwa 75 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, oft verkrümmert, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung eng und tief, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, 1—2 cm lang, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, fein berostet.

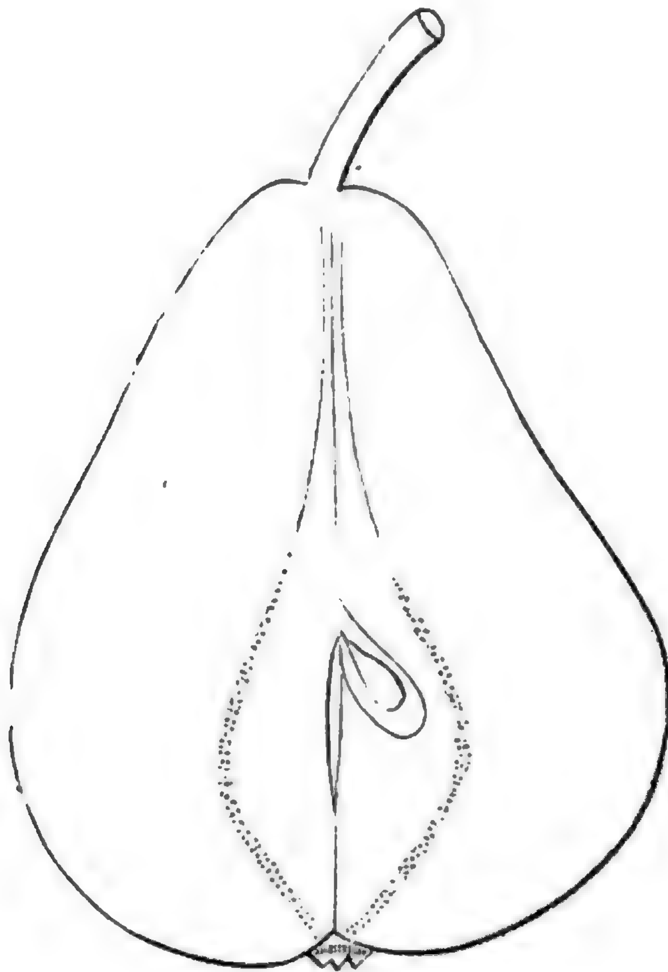
Schale: glatt, hellgelb, größtentheils mit starkem, dunklem Blutroth verwaschen und gestreift; Punkte fein, zahlreich, weiß-grau; heller Rost findet sich an einigen Früchten.

Fleisch: weiß, fein, saftvoll, fest, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer groß, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Frühjahr. Für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, wird nicht sehr groß, ist aber sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend. Blatt groß, zugespitzt, stark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 763. Abbé Edouard.

Diel I. 3. c; Luc. V. 2. b; Jahn IV. 3. **† November-December.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Frucht wurde von van Mons aus Samen gezogen und ohne Namen abgegeben; Alexander Bivort in Geest-Saint-Rémy bei Jodoigne erntete im Jahre 1848 die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von L. van Houtte, Handelsgärtner in Gent (Belgien).

Literatur und Synonyme: 1. Abbé Édouard (Bivort, Album de Pomologie, IV, 1851, S. 70). 2. Abbé Édouard (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 2). 3. Eduard's Schmalzbirne (Dochnahl, No. 361). 4. Abbé Édouard (R. Hogg, the fruit Manual, S. 349). 5. Abbé Édouard (Mas, le Verger, Poires d'hiver, No. 57).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie mit oder ohne Einziehung ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dünn, gebogen, holzig, sitzt oben auf wie eingesteckt, oft ist er auch zur Seite gedrückt.

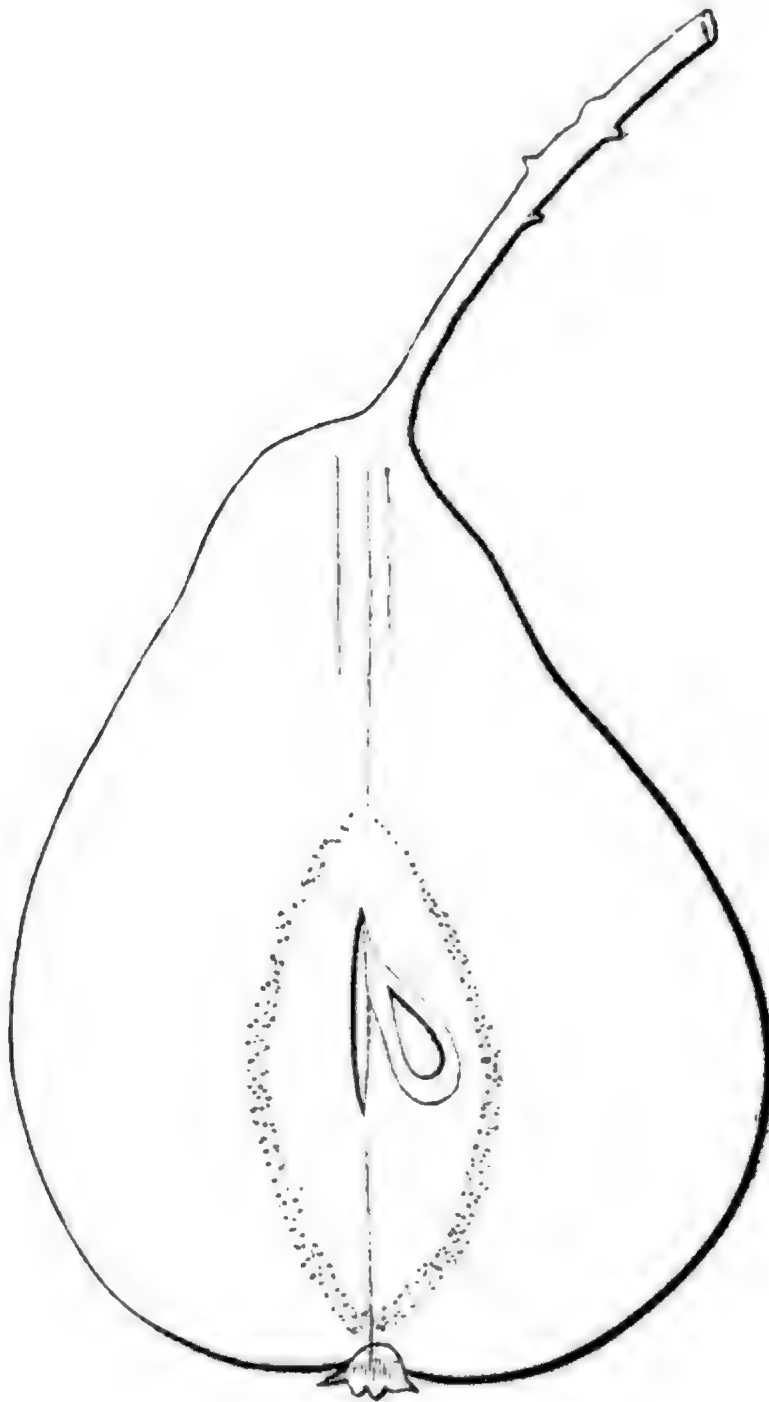
Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; oft finden sich einige Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, mittelgroße, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe lang und mäßig stark, grünlich braun, stark punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, tief gezähnt; Blattstiel lang und stark.



No. 764. Adèle Lancelot.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** Ende October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1851 von Alexander Bivort in Geest-Saint-Rémy bei Jodoigne aus Samen gezogen und nach einer Freundin seiner Tochter, dem Fräulein Adèle Lancelot zu Monceau-sur-Sambre (Belgien), benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Inspector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Adèle Lancelot (Jules de Liron d'Airoles, supplément de Liste synonymique des div. variétés du Poirier, S. 5). 2. Adèle Lancelot (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 6). 3. Adèle Lancelot (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 353).

Gestalt: ziemlich große, kreisel- oder birnförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie mit sanfter Einziehung ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen mäßig groß, kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, oft von einigen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, holzig, oft etwas fleischig, gebogen, wie eingesteckt, mitunter fast in die Frucht übergehend.

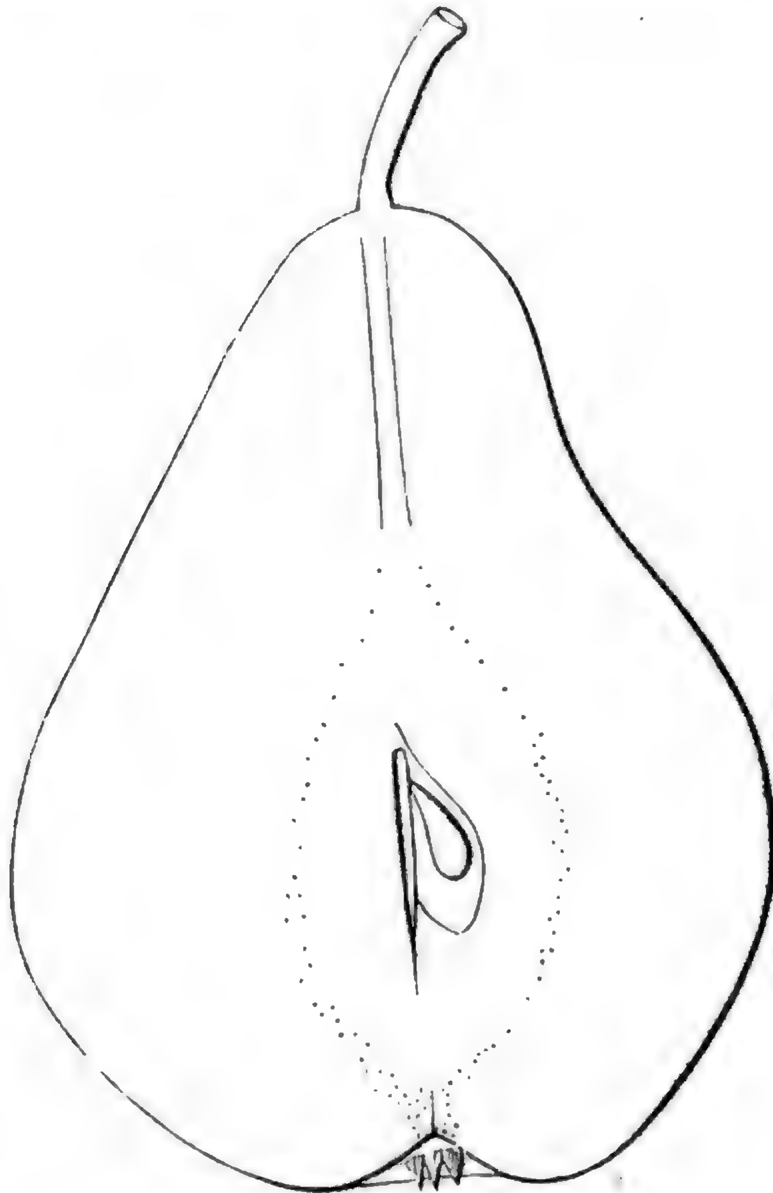
Schale: fein, grünlich-gelb, stark besonnte Früchte an der Sonnenseite mitunter schwach geröthet; Punkte stark, grünlich, die ganze Frucht bedeckend; Rostflecken finden sich häufig.

Fleisch: weiß, mürbe, saftig, schmelzend, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen sind bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende October. In günstigen, warmen Lagen eine recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar, bildet aber keine schöne Pyramide. Sommertriebe schwach, kurz, röthlich-braun, fein punktirt; Fruchtaugen eiförmig, stark, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugespitzt, gezähnt; Stiel kurz und dünn.



No. 765. Adèle von Saint-Denis.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Guèraud in seinem Garten zu Saint-Denis bei Paris gezogen und nach seiner Tochter Adèle benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Adèle de Saint-Denis (Bivort, Album de Pomologie, II, S. 153). 2. Adèle (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, I, 1858). 3. Adèle de Saint-Denis (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 5). 4. Adéle de Saint-Ceras, (J. de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1859. S. 23).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genährt, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit stumpf-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, holzig, braun; sitzt wenig vertieft, ist oft auch durch einen Wulst zur Seite gebogen.

Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um den Stiel finden sich oft Rostanflüge.

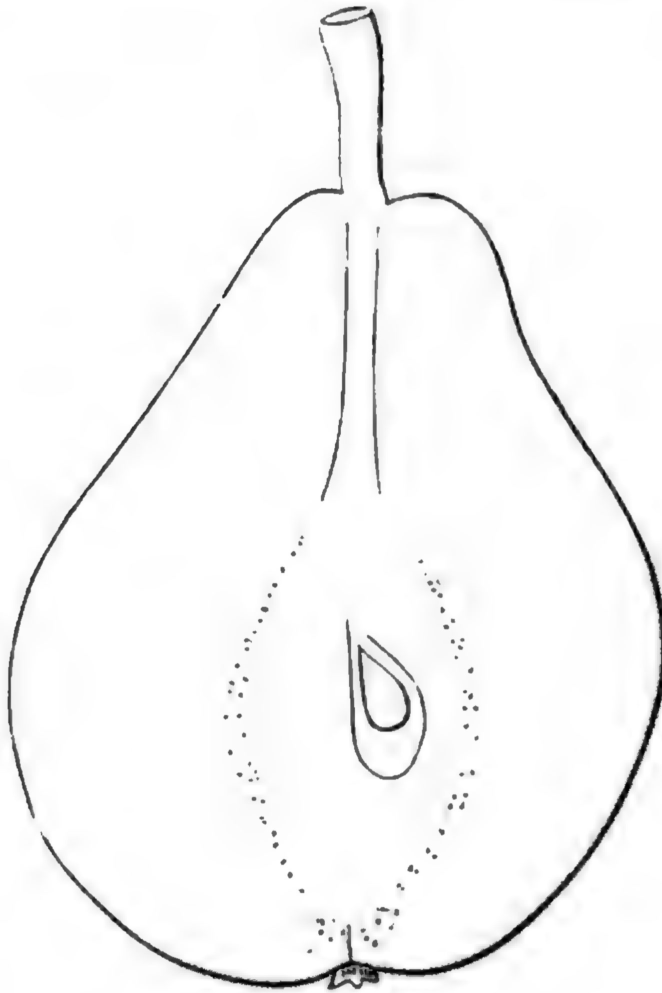
Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Ende October. Für Tafel und Haushalt recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht aber nicht auf Quitte. Sommertriebe ziemlich lang, wenig punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, gesägt; Stiele kurz und stark.

Sie wird oft mit der Baronne de Mello verwechselt, von der sie aber ganz verschieden ist.



No. 766. Aimé Ogereau.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn IV. 1. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Frucht wurde in der Baumschule von André Leroy in Angers aus Samen gezogen und nach dem Neffen des Obergärtners dieses Etablissements, Henri Desportes, genannt. Im Jahre 1862 trug der Mutterstamm die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Aimé Ogereau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 14). Aimè Ogereau (Thomas, Guide pratique S. 81).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genährt, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht sie kurze, sanfte Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, verstümmelt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, fast fleischig, grün, sitzt wenig vertieft oben auf, wie eingedrückt.

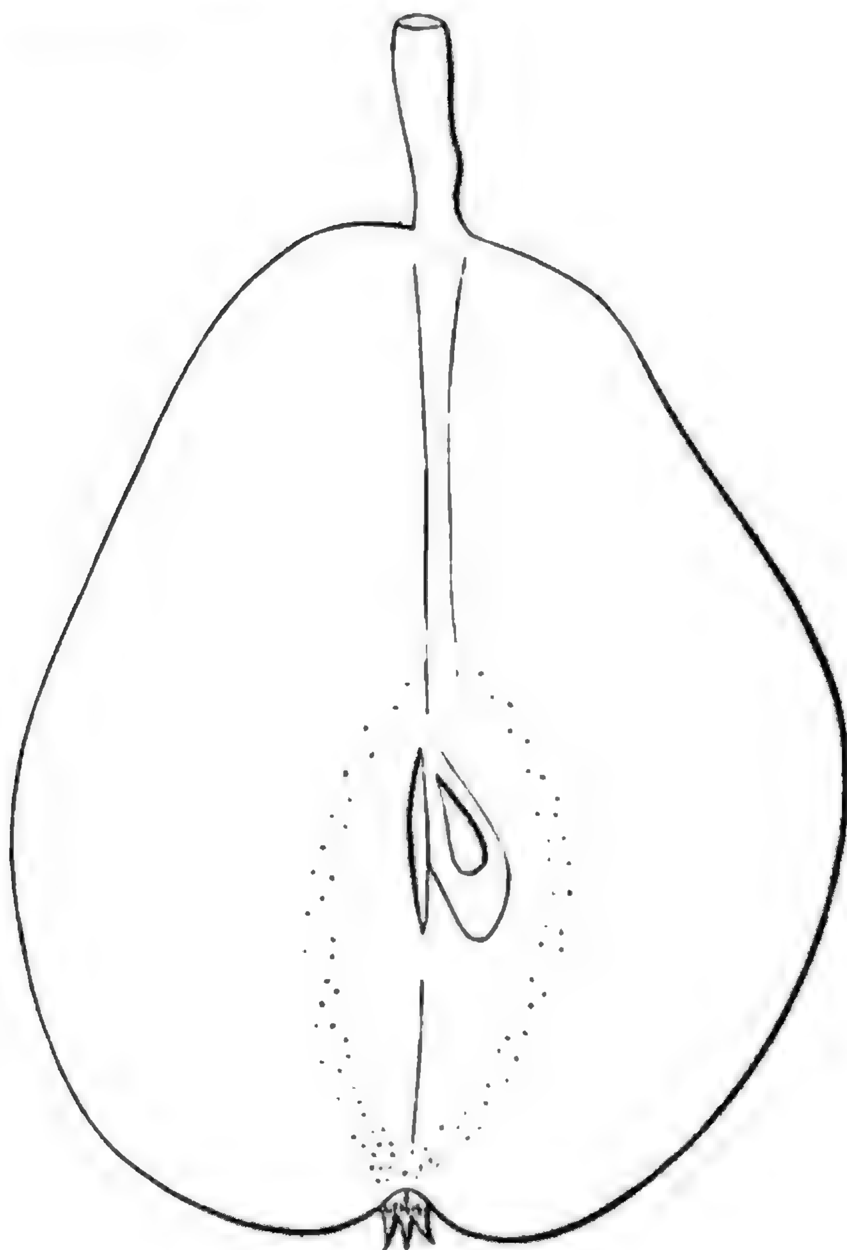
Schale: fein, hellgelb; Punkte fein, zahlreich, hellbraun; stark besonnte Früchte sind mitunter schwach geröthet; um Kelch und Stiel von bräunlichem Rost überzogen.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September bis Mitte October, gleichzeitig mit Esperens Herrnbirn und der Guten Louise von Avranches.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe kurz, stark, bräunlich; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen eirund, abstehend; Blatt klein, elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel dünn und kurz.



No. 767. Alexandrine Mas.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** April-Mai.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von Mas, dem Herausgeber des le Verger, im Jahre 1850 aus Samen gezogen; er benannte sie nach seiner Frau. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Alexandrine Mas (Mas, le Verger, I, No. 51). Alexandrine Mas (Thomas, Guide pratique, S, 81.)

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, in ihren Umrissen etwas unregelmäßige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt

fast in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche zu eiförmig ab, während sie am Stiele sich mit stark abgestumpfter Spitze verjüngt.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, mitunter fleischig, aufrecht, auf der Spitze der Frucht stehend, oft auch in dieselbe übergehend.

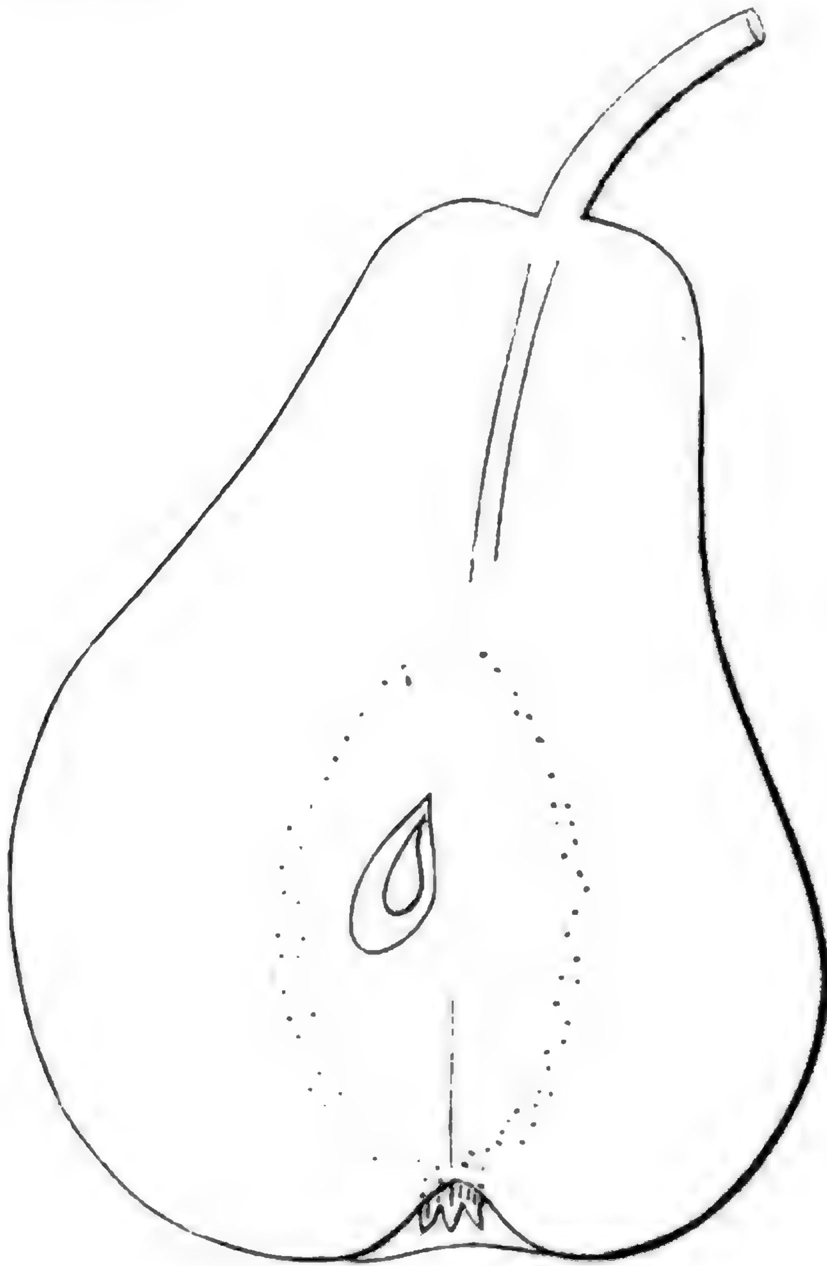
Schale: glatt, gelblich-grün, im Frühjahre blaßgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, bräunlich; um den Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

Fleisch: weiß, saftreich, schmelzend, von etwas gewürzigem, süßweinigem Geschmack. Granulationen finden sich selten.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: April-Mai. Sehr gute, späte Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht in jedem nicht zu trockenem Boden, verlangt aber eine warme, geschützte Lage, wenn die Frucht ihre Güte erlangen soll. Sommertriebe schwach, bräunlich-grün schwach punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, kurz-zugespitzt, fein gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 768. Alphonse Karr.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** November=December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Louis Berckmans, Redacteur des belgischen Pomolog. Albums, aus den Aussaaten des Major Esperen gezogen und dem Literaten Alphonse Karr gewidmet. Der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1849. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Alphonse Karr (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 20). 2. Alphonse Karr (Hogg, the fruit Manual, S. 356). 3. Alphonse Karr (Thomas, Guide pratique, S. 81.)

Gestalt: große, bauchig-birnförmige, etwa 75 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie mit starker Einziehung ab und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, stark, gebogen, sitzt oben auf wie eingedrückt.

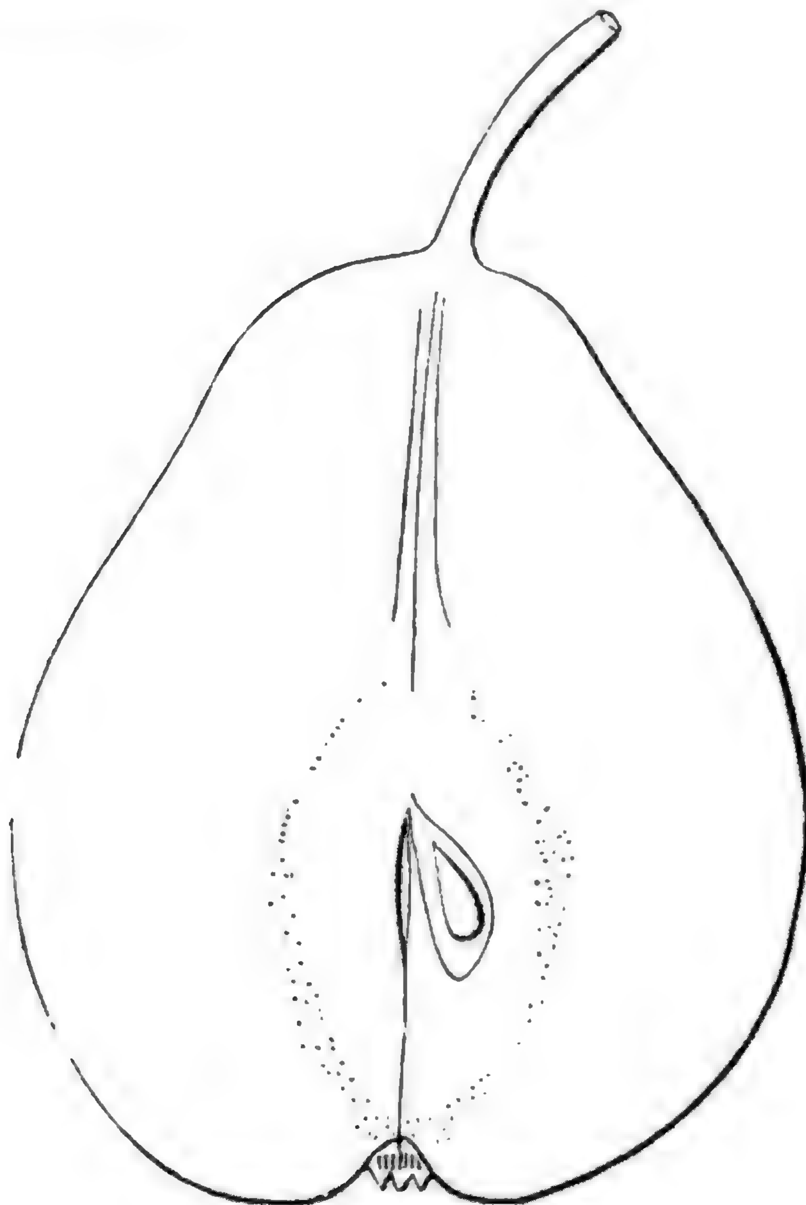
Schale: fein, glatt, goldgelb; Punkte stark, fein, braun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, sehr angenehmem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst und trägt mäßig, gedeiht auf Quitte und bildet eine gute Pyramide. Sommertriebe schlank, etwas wollig, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eirund, gesägt; Stiele kurz und stark.



No. 769. Angélique Cuvier.

Diel I. 2. b; Luc. III. 1. 2; Jahn IV. 2. ** Mitte bis Ende October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Transon, Baumschulenbesitzer in Orleans gezogen und in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Frucht im Jahre 1878 direkt vom Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich mit oder ohne Einziehung und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, schmal, spitz, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach, eng, glatt.

Stiel: 20 mm lang, schwach, holzig, braun; er steht auf der Spitze der Frucht, oft schwach vertieft oder durch einen Fleischwulst seitwärts gedrückt.

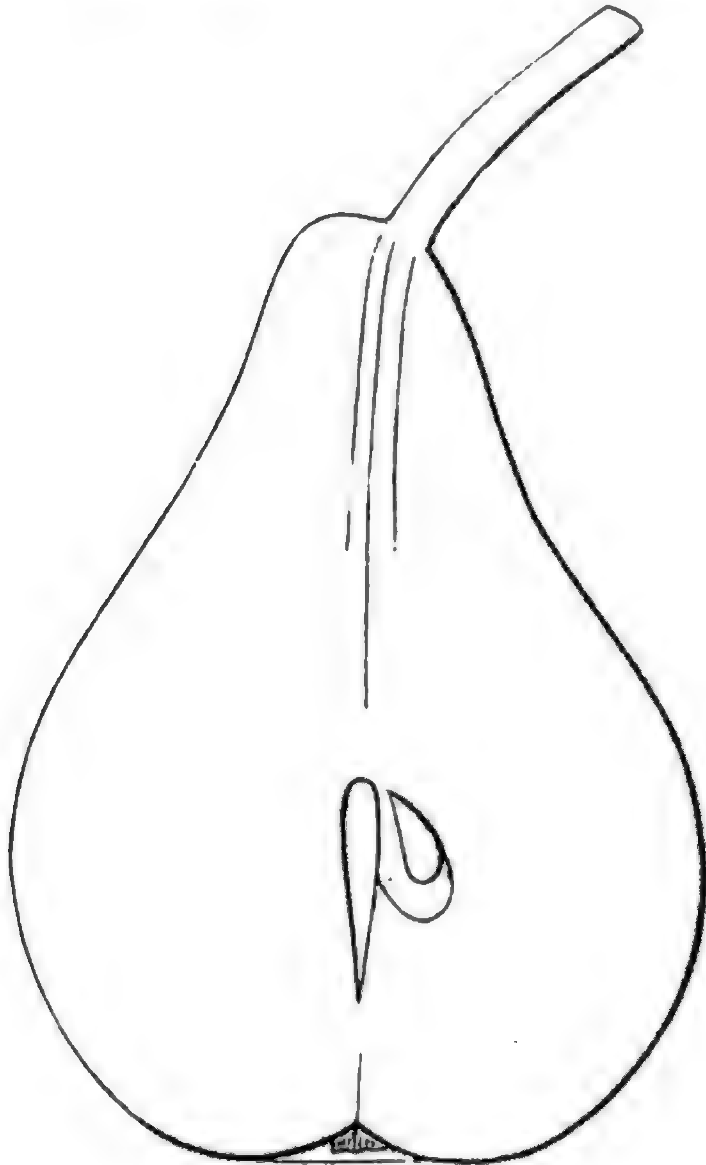
Schale: fein, rauh, röthlich-zimmetbraun; zahlreiche, hellbraune sternförmige Rostpunkte bedecken die ganze Frucht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, süß, von angenehm gewürzigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, kleine, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende October. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt früh und reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schwach, kurz, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz, klein, abstehend; Blätter oval oder breit-elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 770. Amandine de Rouen.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Baumschulenbesitzer Boisbunel jun. in Rouen aus Samen gezogen und nach ihrem mandelartigen Geschmack Amandine genannt. Im Jahre 1846 ausgesäet, trug sie 1857 die ersten Früchte und erhielt vom Gartenbau-Verein zu Rouen 1858 ein Ehrendiplom. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Amandine de Rouen (Boisbunel, Bulletin du Cercle pratique d'horticulture et de botanique de la Seine-Inferiéure, 1858, S. 155). 2. Amandine (de Rouen) (André Leroy, Dic-

tionnaire de Pomologie No. 25). 3. Amandine (Mas, le Verger, II. No. 112). 4. Amandine de Rouen (Thomas, Guide pratique, S. 81).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einziehung und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, stumpf; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, dünn, gebogen, obenauf wie eingedrückt.

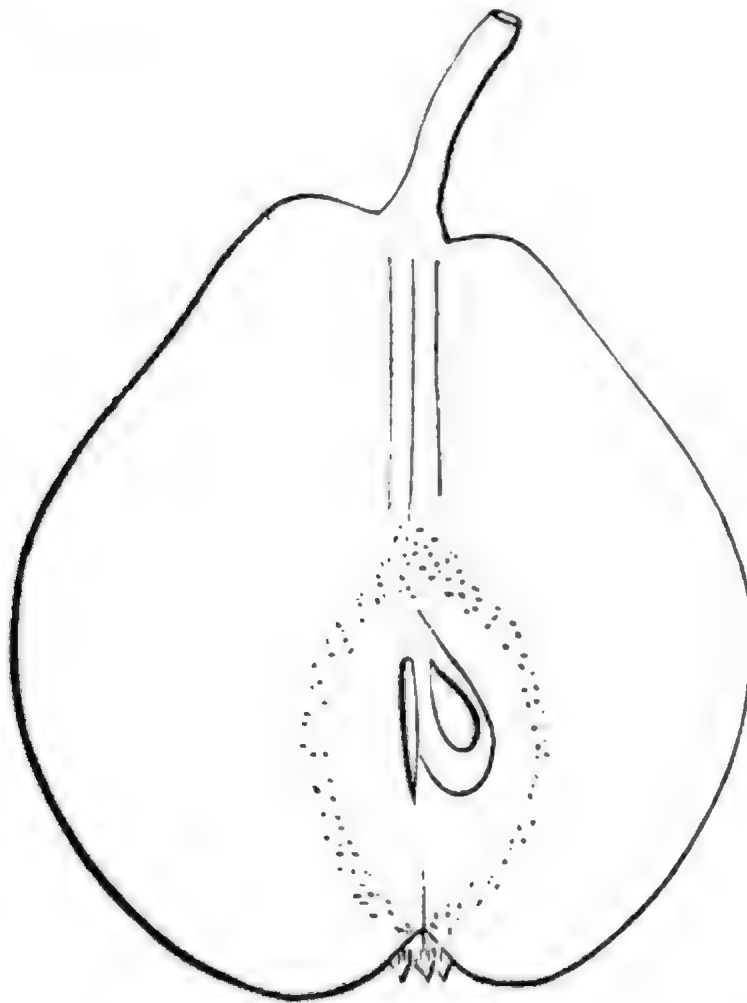
Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, braun, zahlreich; Rostflecken grünlich umflossen.

Fleisch: weiß, fest, schmelzend, saftreich, von angenehmem, fein süß-weinigem Geschmack. Granulationen finden sich selten.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig geräumig; schwarzbraune, vollkommene, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Für die Tafel brauchbar. Der gerühmte mandelartige Geschmack fand sich hier nicht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, gedeiht am besten auf Wildling und bildet auf Quitte nur schwache und schlechte Pyramide. Sommertriebe schlank, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mittelstark, elliptisch, gesägt; Blattstiel ziemlich lang und dick.



No. 771. Amélie Leclerc.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahn IV. 2. ** Ende September-Anf. October.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht wurde von Amadée Leclerc in Laval aus Samen gezogen und nach seiner Tochter benannt. Der etwa 12jährige Stamm brachte im Jahre 1850 die ersten Früchte; durch Hutin, den späteren Besitzer der Leclerc'schen Baumschulen, wurde sie 1861 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Binter u. Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Amélié Leclerc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 29). Amélié Leclerc (Thomas, Guide pratique, S. 73).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen, kurzen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halb-geschlossen; Blättchen klein, in der Regel verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 15 cm lang, dick, gebogen, bräunlich, obenauf wie eingedrückt, von starken Falten umgeben.

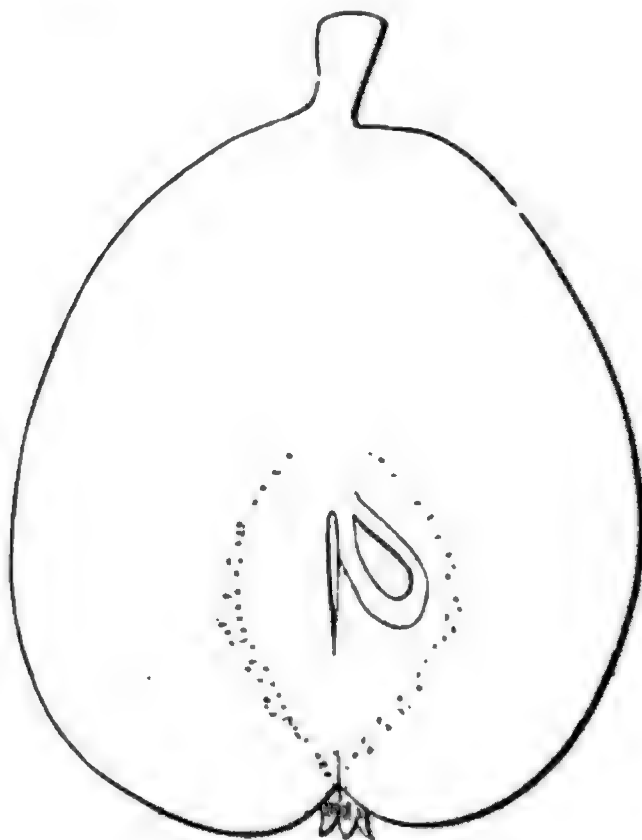
Schale: fein, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach flammenartig geröthet; Punkte fein, wenig bemerklich; um den Stiel finden sich oft Rostflecke.

Fleisch: weiß, fest, saftreich, schmelzend, von schwach gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen finden sich selten.

Reifezeit und Nutzung: Ende September, Anf. October. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, giebt auf Wildling und Quitte eine gute Pyramide und trägt dankbar. Sommertriebe schwach, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eiförmig, schwach gesägt; Stiel kurz und dünn; Nebenblätter linienförmig.



No. 772. Amiral Cécile.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. * * † Ende October-December.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde im Jahre 1846 von Boisbunel jun., Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und dem Admiral Cécile gewidmet. Der Mutterstamm trug 1858 die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Amiral Cécile (Louis van Houtte, Flores des Serres, 1874, No. 733). 2. Amiral Cécile (Dictionnaire de Pomologie, No. 31). 3. Admiral Cécile (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 360). 4. Amiral Cécile (Thomas, Guide pratique, S. 67).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie ohne Einziehung ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, fleischig, obenauf wie eingesteckt, zwischen schwachen Falten.

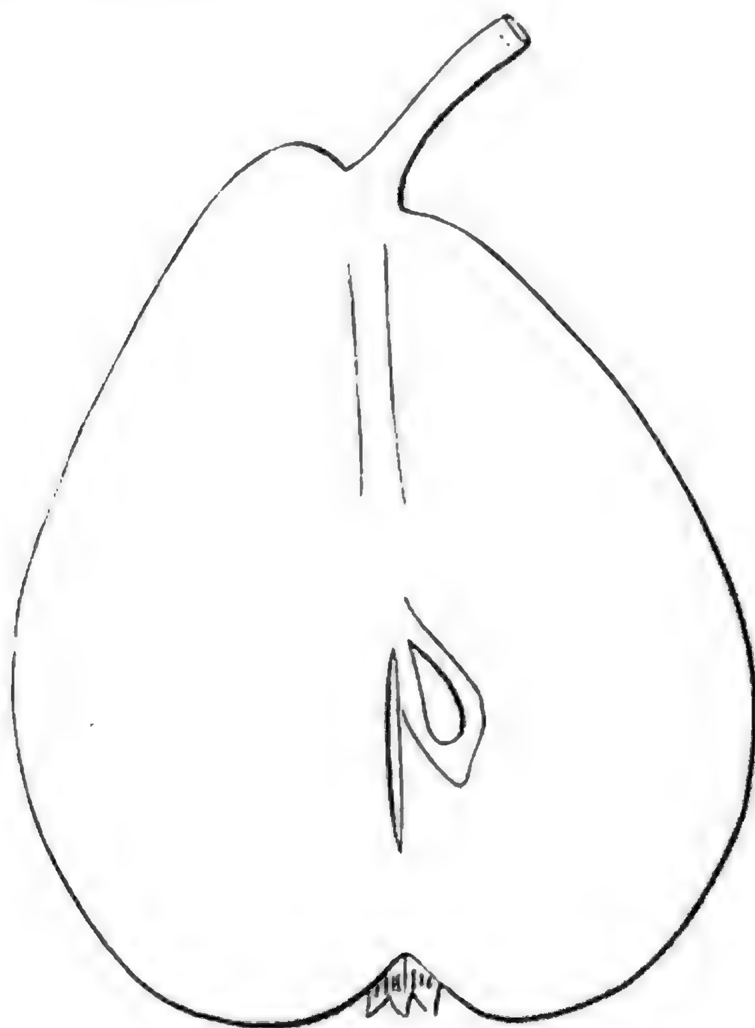
Schale: glatt, gelblich-grün, fast die ganze Frucht mit feinem, braunrothem Rost überzogen; Punkte fein, wenig sichtbar.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von fein gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende October und hält sich bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar. bis April

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und giebt auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, bräunlich-grün, punktirt; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, oval oder elliptisch, kurz-zugespitzt, tief gesägt; Stiele kurz und dünn. [illegible]



No. 773. André Desportes.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. ** Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1854 in der Baumschule von André Leroy in Angers aus Samen der William's Christbirne gezogen und nach dem ältesten Sohne des Obergärtners dieser Baumschule benannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. André Desportes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, I. No. 37). 2. André Desportes (Thomas, Guide pratique, S. 81).

Gestalt: mittelgroße, abgestumpft-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehung ab und endet mit stumpfer, oft schiefer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 15 mm lang, holzig, gebogen, grünlich-braun; sitzt meist seitwärts und etwas unterhalb der sich mit Falten aufwerfenden Spitze der Frucht.

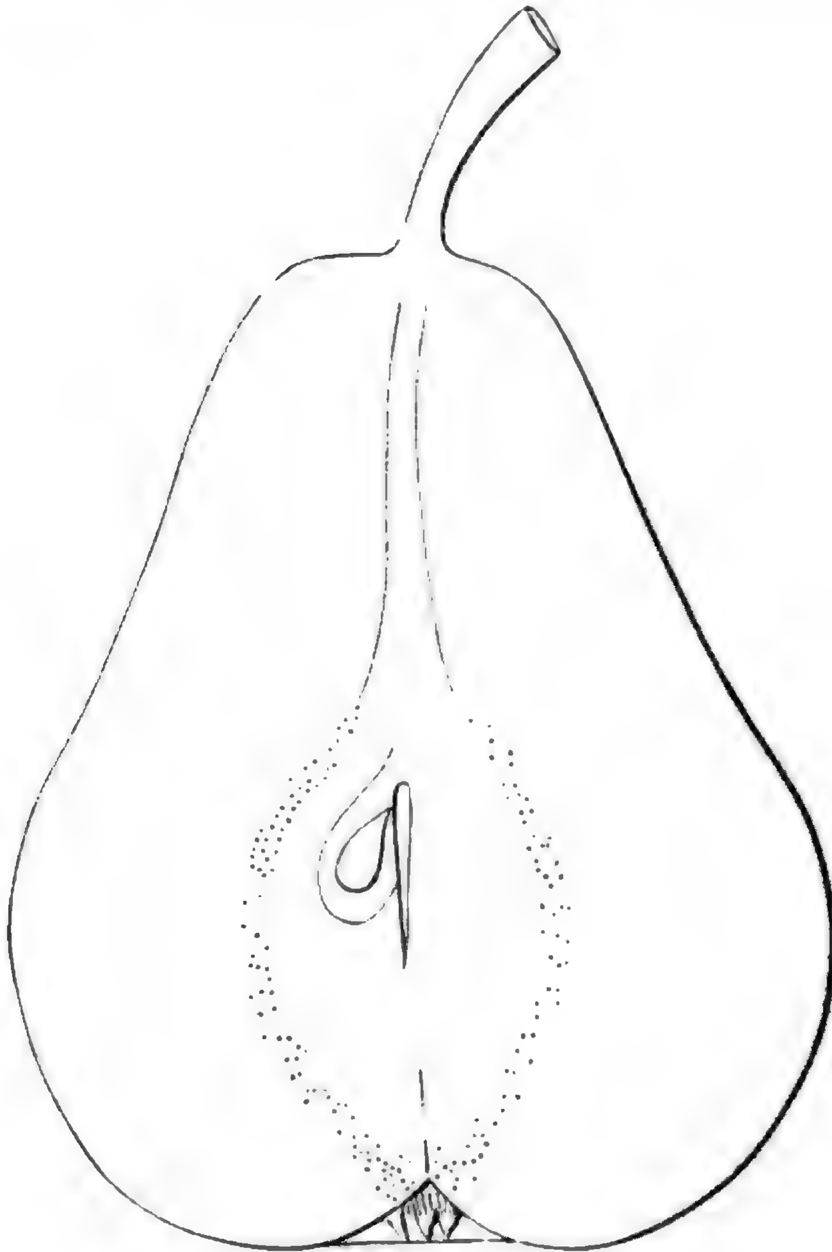
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut; Rost findet sich nur selten.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen fehlen gänzlich.

Reife und Nutzung: Mitte Juli. Recht gute Frucht für die Tafel; sie ist wegen ihrer frühen Reifzeit und großen Tragbarkeit zu beachten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte und Wildling gleich gut und trägt sehr dankbar. Sommertriebe kräftig, lang, etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-eiförmig; Holzaugen stumpf, anliegend; Blatt groß, eirund-oval oder ei-lanzettlich, schwach gesägt; Stiele lang und stark.



No. 774. Andrews.

Diel I. 3. b; Luc. III. (IV). 1. b; Jahn III. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde um 1820 in Nordamerika, in der Umgegend von Dorchester (Massachussets) aufgefunden; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Andrews (Downing, the Fruits and the Fruit-trees of America, 1864, S. 451). 2. Andrews

(André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 38). 3. Andrews (Hogg, the fruit Manual, S. 362). 4. Andrews (Mas, le Verger, III. No. 7).

Gestalt: mittelgroße, etwas veränderliche, birnförmige, mitunter auch abgestumpft-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit mehr oder weniger abgestumpfter Spitze.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen klein, schmal, aufrecht; Kelcheinsenkung breit und flach.

Stiel: 2 cm lang, an der Spitze verdickt, gebogen, obenauf wie eingesteckt.

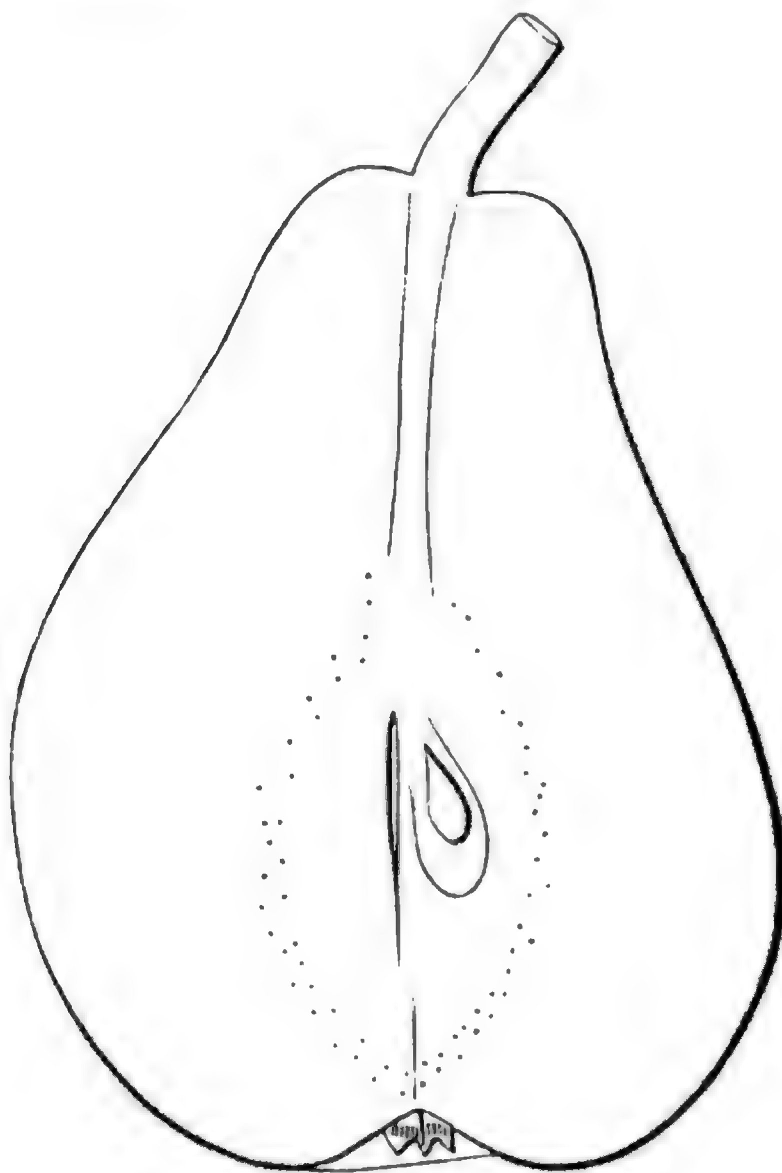
Schale: glatt, fein, hellgelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein; um Kelch und Stiel etwas berostet.

Fleisch: grünlich-weiß, saftreich, fein, schmelzend, von angenehm gewürzigem, vorzüglichem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: September; zu früh gepflückt, wird sie leicht mehlig. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst selbst auf Wildling schwach, ist aber sehr fruchtbar. Sommertriebe schwach, bräunlich, punktirt, wollig; Fruchtaugen klein, oval; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, kurz zugespitzt, scharf gesägt.



No. 775. Angelica Leclerc.

Diel I. 1 c; Luc. III. 1. a; Jahn III. 3. ** † November=December.

Heimath und Vorkommen: Léon Leclerc in Laval erzog sie aus Samen und benannte sie nach seiner Tochter. Der Baumschulenbesitzer Hutin in Laval brachte sie im Jahre 1861 in den Handel. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: Angelica Leclerc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 43). 2. Angèlique Leclerc (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Gestalt: große, abgestumpft=birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die

Frucht sich eiförmig wölbt; nach dem Stiele zu macht sie schlanke Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, fleischig, grün, schief in einer schwachen Vertiefung stehend.

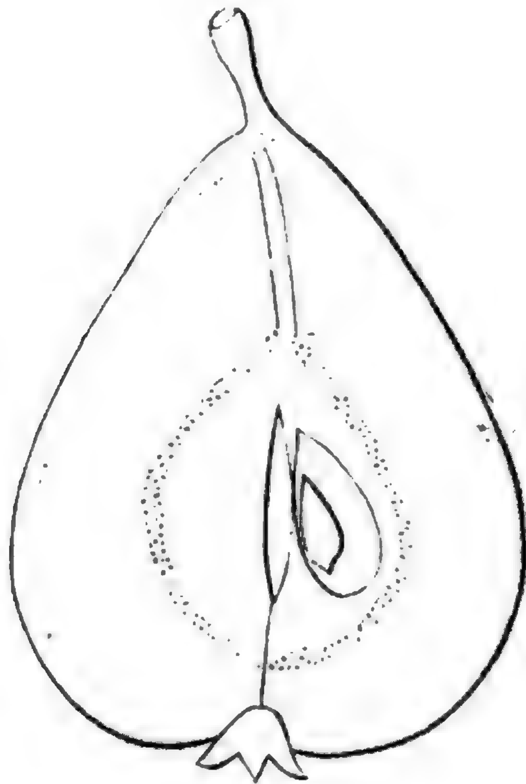
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Schwache Granulationen finden sich in der Regel.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis December. Für Tafel und Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und giebt auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang, stark, bräunlich, punktirt, an der Spitze wollig; Fruchtaugen mäßig stark, stumpf-eiförmig; Holzaugen spitz, angedrückt; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiele lang und stark; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 776. Annabirn.

Diel I. 2. 1.; Luc. II. 1. 2.; Jahn IV. 1. **† Anf. September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von L. Späth, Baumschulenbesitzer in Berlin, aus Samen gezogen; er benannte sie nach seiner Gemahlin. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 45 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön rundet; nach dem Stiele hin macht sie schwache Einziehungen und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, hart, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, schön abgerundet.

Stiel: mäßig stark, kurz, holzig, obenauf wie eingesteckt, mitunter auch durch einen kleinen Wulst zur Seite gedrückt.

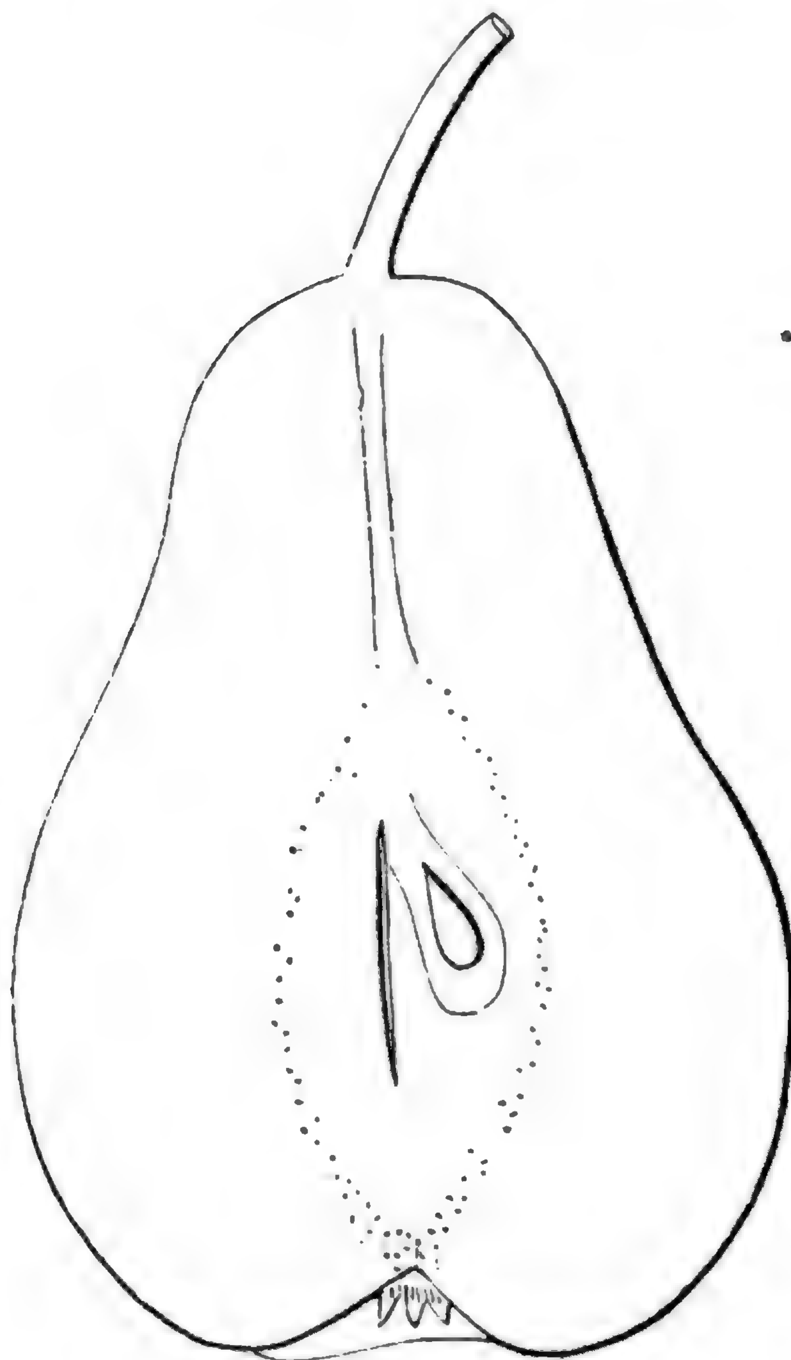
Schale: gelb, fast gänzlich mit feinem, zimmetfarbigem Rost bedeckt, durch den die Grundfarbe nur stellenweise durchblickt; Punkte kaum bemerklich; im Rost erscheinen sie als hellere Flecken.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, wein-säuerlichem, zimmetartigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, ovale, kurz-zugespitzte, am Kopfe mit einem Köpfchen versehene, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs September, gleichzeitig mit William's Christbirn, der Römischen Schmalzbirn u. a. m. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und kommt selbst in leichtem Sandboden recht gut fort. Sommertriebe schlank, bräunlich-olivenfarbig, filzig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-eiförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blatt ei-lanzettlich, oder eiförmig, lang-zugespitzt, in der Jugend wollig, am Rande schwach gesägt; Stiel lang, schwach, wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 777. Arthur Bivort.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** Ende September-October.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Frucht fand sich unter einer Aussaat des Professors van Mons in Löwen; Alexander Bivort, der später den Stamm, der 1850 die ersten Früchte brachte, erhielt, nannte sie nach seinem Bruder Arthur. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Arthur Bivort (Album de Pomologie, IV. S. 77, 1851). 2. Arthur Bivort (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 57). 3. Arthur Bivort, (R. Hogg, the fruit Manual, S. 366). 4. Arthur Bivort (Thomas, Guide pratique S. 82).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanker Einziehung ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: ziemlich lang, holzig, etwas gebogen, sitzt obenauf in einer schwachen Vertiefung.

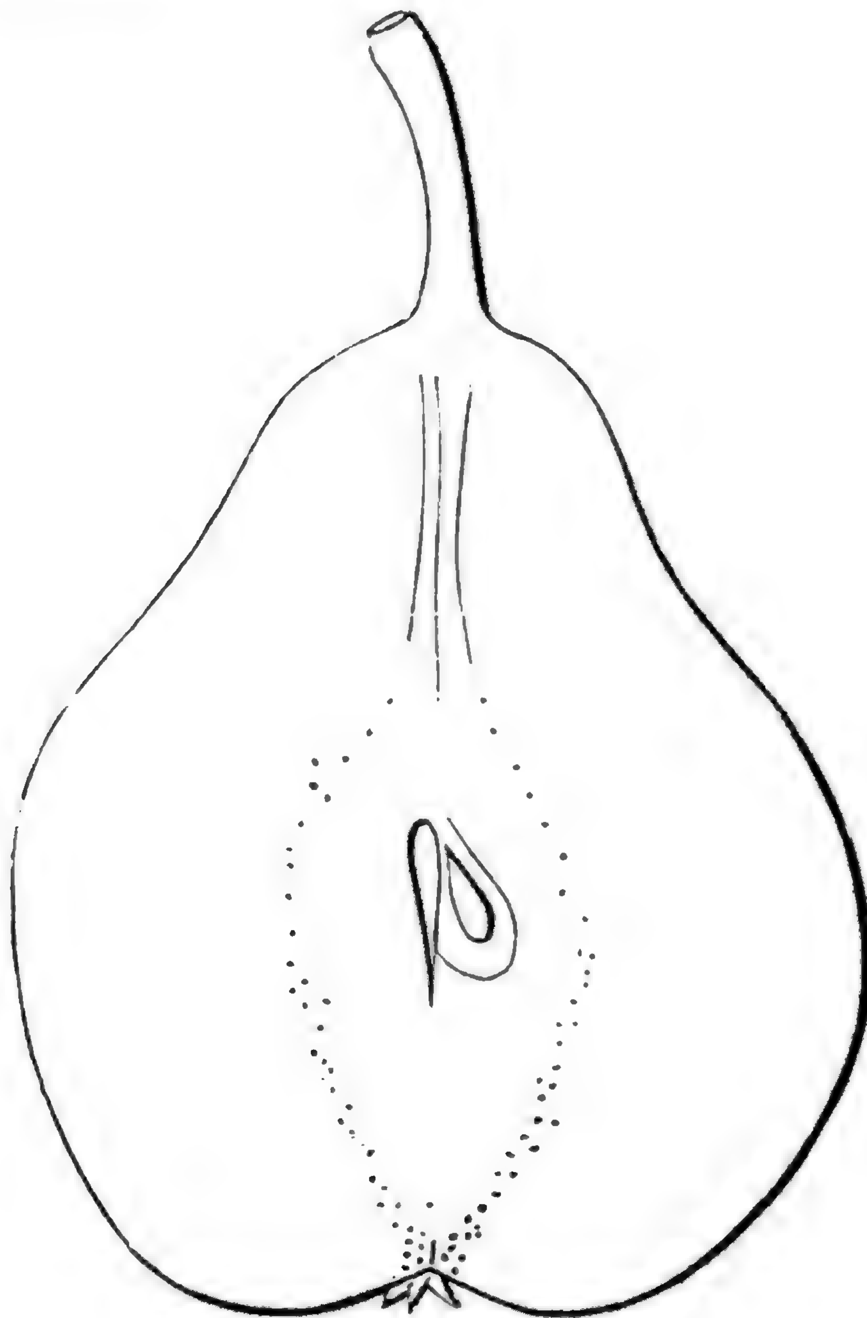
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, auf der Sonnenseite leicht geröthet; Punkte fein, grau, zerstreut.

Fleisch: weißlich, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzhaftem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich selten.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe lang, stark, etwas wollig, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, glatt, glänzend, oval oder ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, fein gesägt; Blattstiele kurz und dünn; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 778. Die Audibert.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 3. *†† Winter.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus dem Departement Bouches=du=Rhône; über ihren Ursprung ist Näheres nicht bekannt. Mit Dittrichs Audibert, welche im Sommer reift, darf sie nicht verwechselt werden. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Belle-Audibert (Loiseleur-Deslongchamps, le Nouveau Duhamel, 1815, S. 241). 2. Bergamote Audibert

(Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, III, 1860). 3. Audibert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 59). 4. Audibert (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Gestalt: große, abgestumpft-birnförmige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht sie sanfte Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: lang, stark, gebogen, an beiden Enden verdickt, obenauf wie eingesteckt, zwischen Falten stehend.

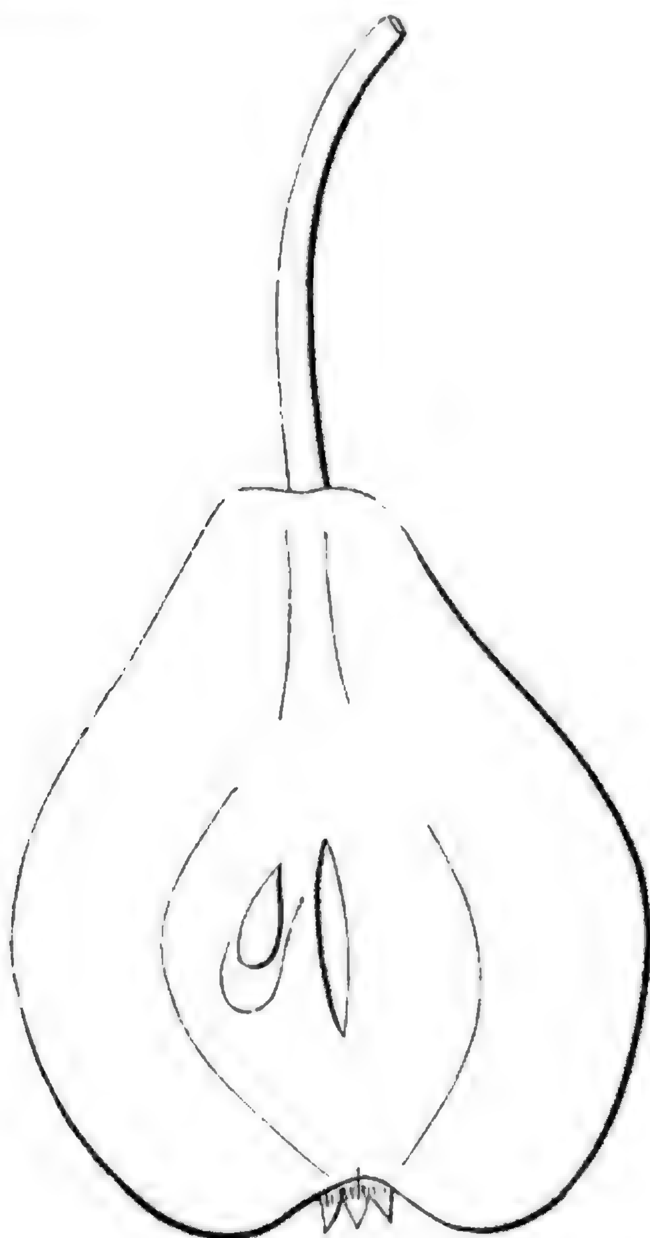
Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zerstreut, rostfarbig.

Fleisch: weiß, mürbe, saftig, schmelzend, von etwas herbem, weinsäuerlichem Geschmack. Granulationen unbedeutend.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, kurzzugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Recht gute Frucht für die Wirthschaft.

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte und Wildling und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, lang, rothbraun, stark punktirt; Fruchtaugen oval, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, rundlich oder ei-lanzettlich, am Rande fein gesägt; Stiel kurz und dick; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 779. August Russelet.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. **† Mitte August.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Sommerfrucht wurde von van Mons aus Samen gezogen; Bivort kennt sie seit dem Jahre 1851. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Müllerklein, Baumschulenbesitzer in Carlsstadt am Main.

Literatur und Synonyme: 1. Gros-Rousselet d'Août, (Bivort, Album de Pomologie, 1851, IV. S. 129). 2. Rousselet d'Août (Pomologie de la France, No. 83). 3. Rousselet d'Août, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 798). 4. Gros-Rousselet d'Août, Thomas, Guide pratique, S. 62).

Gestalt: kleine, kegel-birnförmige, etwa 55 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie flache Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: sehr lang, holzig, gebogen, hellbraun, obenauf wie eingesteckt.

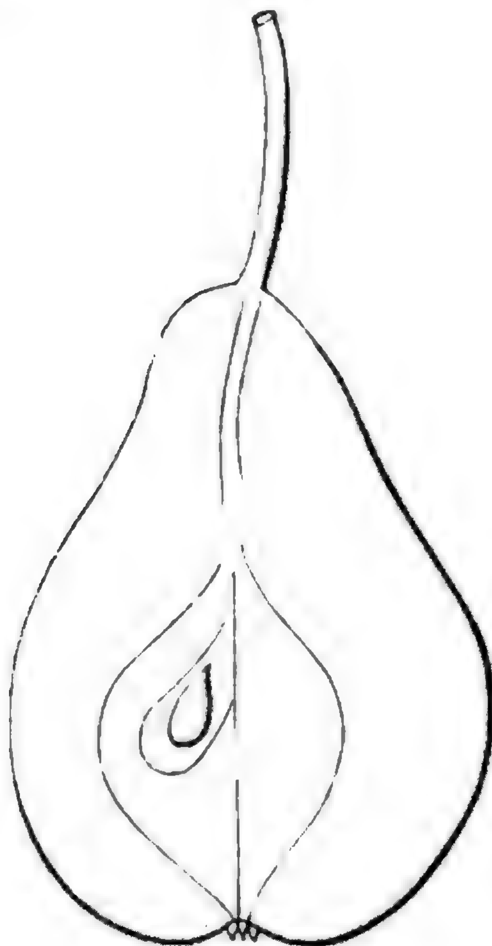
Schale: fein, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, zimmetfarbig berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut entwickelte, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August. Schöne und sehr gute Frucht für die Tafel, die größere Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut, gedeiht auch auf Quitte und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, mäßig lang, olivenfarbig, punktirt; Fruchtaugen stark, eiförmig, braun; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel mäßig lang.



No. 780. Auguste Mignard.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von X. Gregoire, dem bekannten Obstzüchter und Obstgärtner in Jodoigne (Belgien) aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Auguste Mignard (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Gestalt: kleine, birnförmige, oft auch stumpf-kegelförmige, etwa 45 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz, klein, hornartig; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: lang, holzig, braun, sitzt obenauf wie eingedrückt.

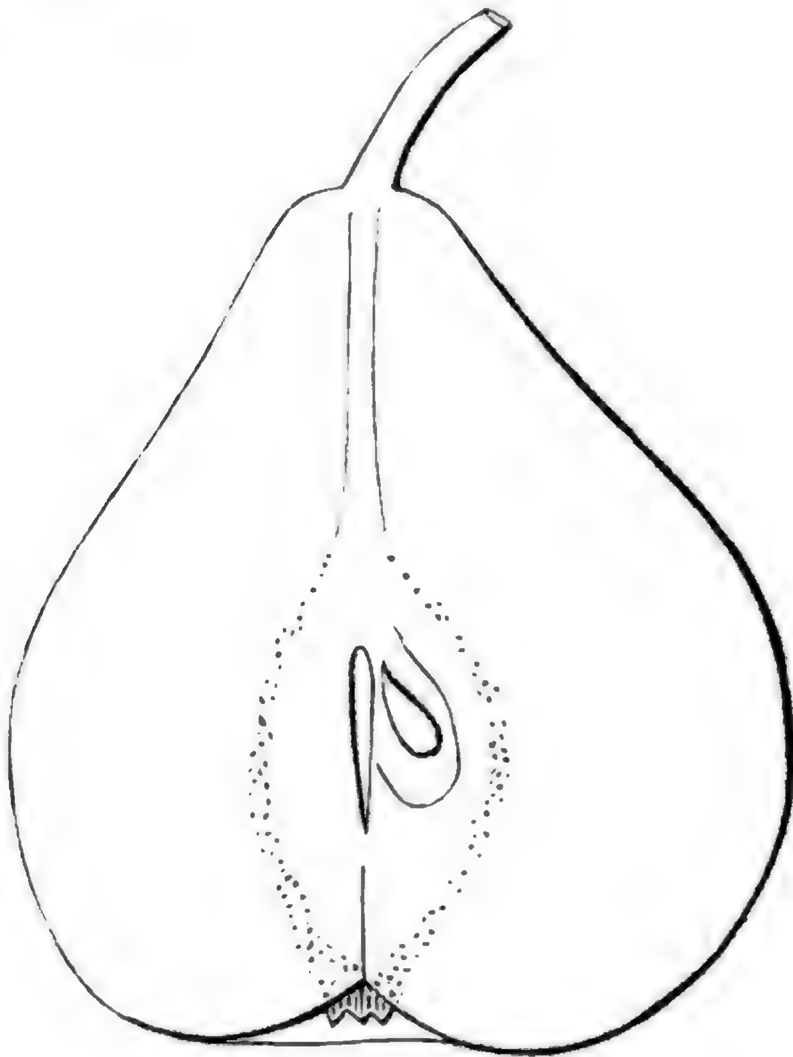
Schale: glatt, hellgelb; Punkte zahlreich, fein, bräunlich; mitunter finden sich hellbraune Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, braune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen kaum angedeutet.

Reifezeit und Nutzung: October bis November, gleich nach Esperens Herrenbirne, der Guten Louise von Avranches u. a. m. Zum frischen Genuß ganz angenehme Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und bildet eine gute Pyramide. — Sommertriebe kurz, bräunlich geröthet; Fruchtaugen bräunlich, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt ei-lanzettlich oder eirund-oval, glatt, glänzend, kurz-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang, dünn; Nebenblätter linienförmig, kurz.



No. 781. Auguste Royer.

Diel I. 3. e; Luc. V. 1. b; Jahn II. 3. ** November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Mons aus Samen gezogen, später kam sie an Charles Durieux in Brüssel, auf dessen Vorschlag die Königl. belgische Commission sie nach ihrem Präsidenten Auguste Royer benannte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Auguste Royer (Annales de Pomologie belge et étrangère, III. 1855, S. 11). 2. Auguste Royer (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 63). 3. Auguste Royer (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 367). 4. Auguste Royer (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart, meist verstümmelt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 21 mm lang, gebogen, stark, dunkelbraun; er sitzt obenauf wie eingesteckt oder in einer sehr schwachen Vertiefung.

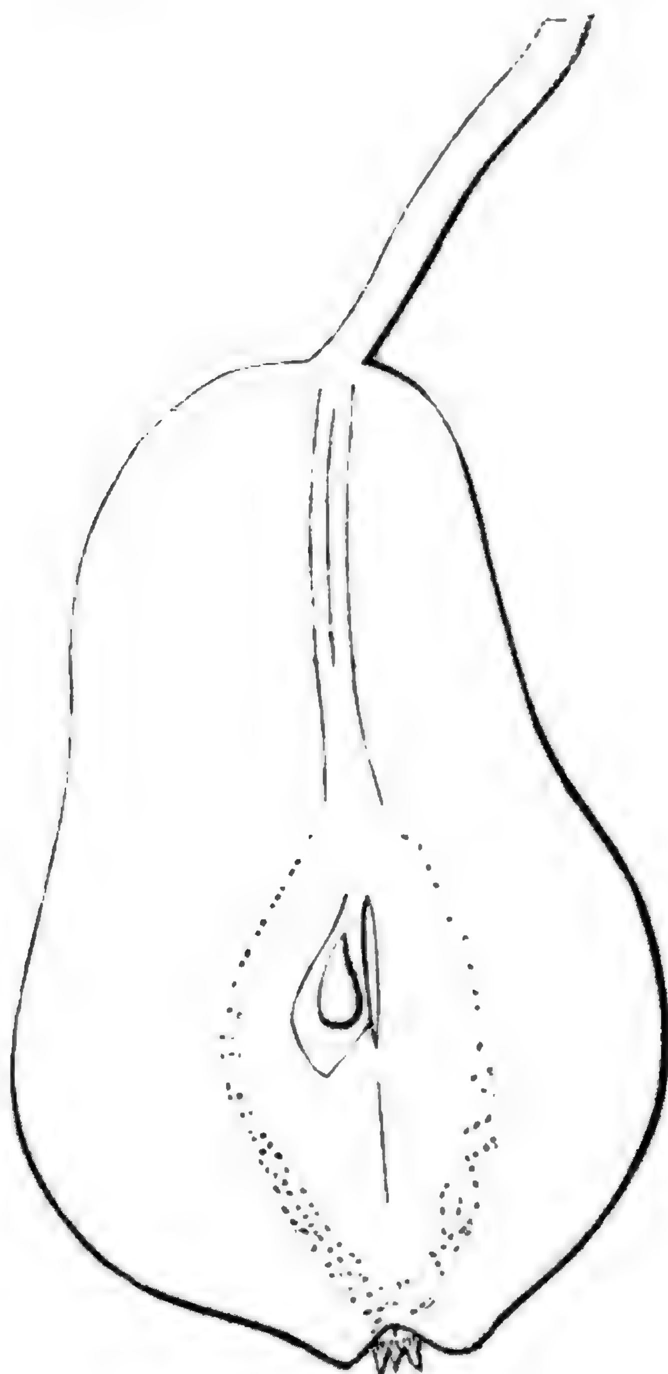
Schale: fein, rauh, gelb; fast die ganze Frucht ist mit feinem, zimmetfarbigem Rost überzogen; Punkte zerstreut, grau.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, etwas süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen finden sich, sind jedoch kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine schöne Pyramide und gedeiht auf Wildling besser, wie auf Quitte. — Sommertriebe lang, stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eirund oder ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 782. Augustine Lelieur.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie ist belgischen Ursprungs und stammt wahrscheinlich aus den Aussaaten des bekannten van Mons; benannt wurde sie nach einer Tochter des Grafen Lelieur. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Augustine Lelieur (Thuillier-Alour, Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans

le département de la Somme, 1855, S. 51). 2. Augustine Lelieur (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 64). 3. Augustine Lelieur (Thomas, Guide pratique S. 82).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich stumpf-kegelförmig mit kurz vorgezogener Spitze abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, stark, gekrümmt, an der abgerundeten Spitze aufstehend, etwas seitwärts gedrückt.

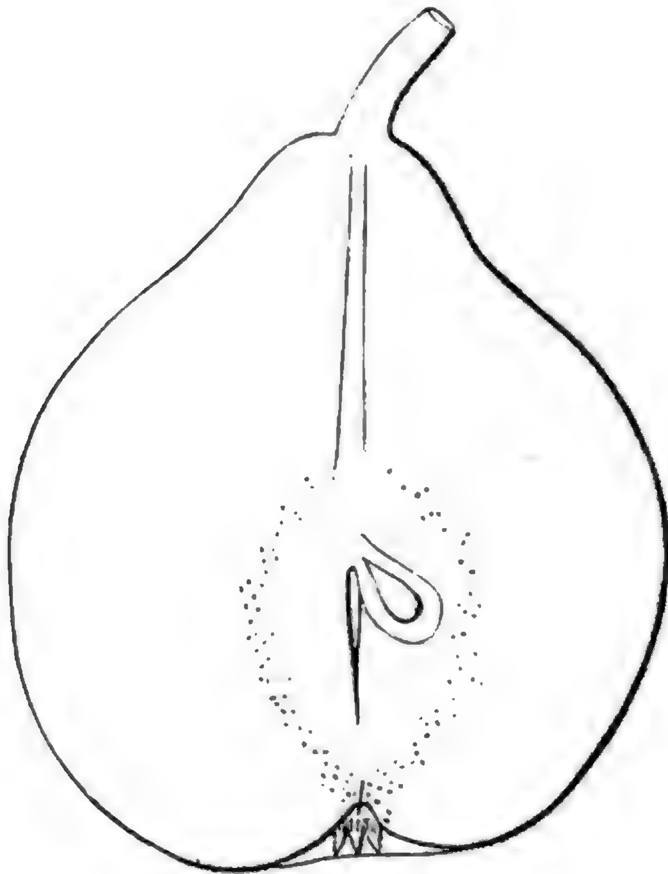
Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun oder röthlich; um Kelch und Stiel berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzt, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Mitte October bis November. Für Tafel und Haushalt brauchbar. Sie muß einige Tage vor der völligen Reife abgenommen werden, weil sie sonst mehlig wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, trägt mäßig und bildet auf Wildling eine bessere Pyramide, wie auf Quitte. — Sommertriebe kurz, mäßig lang, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund oder ei-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande schwach gesägt, fast ganzrandig; Blattstiele lang und stark, röthlich; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 783. Balosse.

Diel VI. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahn IV. 3. * † † Januar-April.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, über deren Ursprung Genaues nicht bekannt ist. In der Umgegend von Châlons-sur-Marne kommt sie häufig vor und wird dort sehr geschätzt; 200 Jahre alte Bäume sind nicht selten. Von den Landleuten wird sie nach dortigem Dialekte allgemein Balosse genannt, d. h. die Wilde. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Balosse, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 70). 2. Balosse (Thomas, Guide pratique, S. 82). 3. Balosse (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 370).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie kurze Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen aufrecht, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und tief.

Stiel: ziemlich kurz, stark, braun, schwach vertieft stehend, oft auch durch eine Anschwellung seitwärts gedrückt.

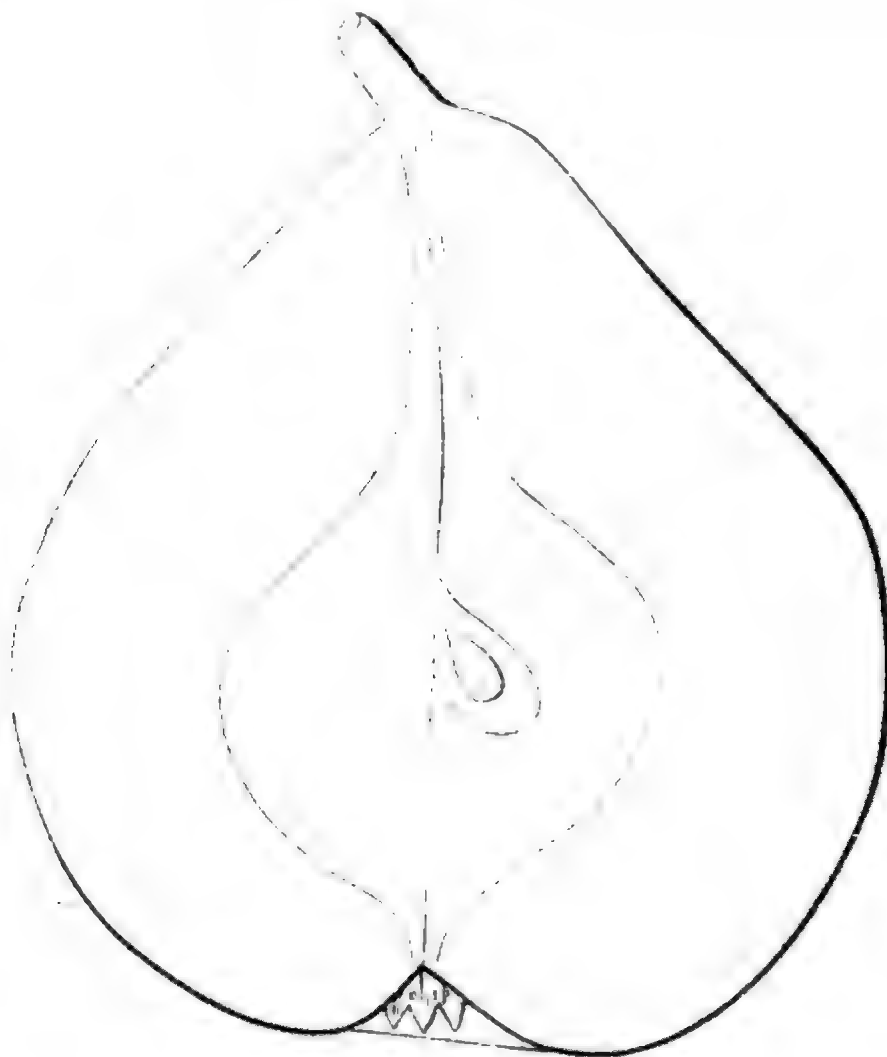
Schale: orangegelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein, zerstreut, rostfarbig; um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostflecken.

Fleisch: weißlich, rübenartig, von herbem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind immer vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis April. Vorzügliche Winterfrucht für den Haushalt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich; er bildet eine unregelmäßige Pyramide. — Sommertriebe kurz und stark, röthlich-braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, eirund oder ei-lanzettlich, derb, oberseits glänzend, kurz-zugespitzt, stark-gesägt; Blattstiele stark und lang; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 784. Baltet sen.

Diel I. 2. c; Luc. III. 1. b; Jahn III. 3. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gebrüder Baltet, Baumschulenbesitzer in Troyes, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von den Züchtern.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Baltet père (Thomas, Guide pratique, S. 109).

Gestalt: große, kreiselförmige, etwa 80 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit kurzen, schwachen Einziehungen und endet mit stumpfer, oft schiefer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, fleischig, sitzt wie eingesteckt, ist auch oft von einer einseitigen Fleischvergrößerung zur Seite gedrückt.

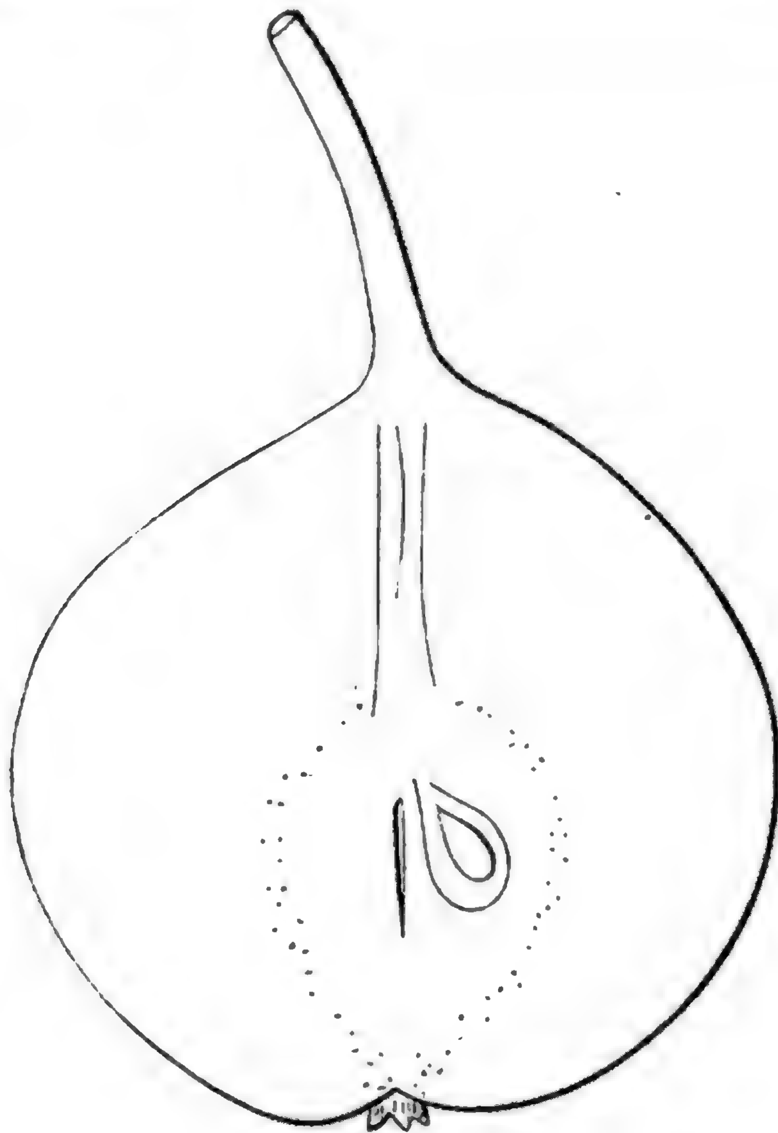
Schale: gelblich-grün, später hellgelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte zerstreut, häufig, braun; um Kelch und Stiel findet sich mitunter Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, fein, saftreich, von angenehm süßweinigem, etwas gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, kleine, oft wenig ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reife und Nutzung: October bis November. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt früh und reichlich, verlangt aber guten Boden und warmen Standort. Sommertriebe stark, bräunlich; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig- oder ei-lanzettlich, oberseits glänzend, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 785. Barbe Nelis.

Diel I. 2. a; Luc. II. 1. a; Jahn IV. 1. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1848 von Grégoire zu Jodoigne in Belgien gezogen und nach der Tochter des Advokaten Nelis zu Mecheln benannt. In Deutschland ist diese köstliche Frucht nicht so verbreitet, wie sie es verdient. Ich erhielt sie im Jahre 1863 von Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Barbe Nelis (Narcisse Gaujard, Catalogue general raisonné). 2. Barbe Nelis (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 72). 3. Barbe Nelis (Thomas, Guide pratique, S. 70). 4. Barbe Nelis (H. Hogg. the fruit Manual, 1875, S. 370).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, fast rundliche, etwa 70 mm hohe und eben so breite Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht

rundet sich nach dem Kelche eiförmig zu, während sie nach dem Stiele merklich abnimmt und fast in den Stiel übergeht.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: sehr lang, mäßig stark, leicht gebogen, bräunlich, gewöhnlich ohne Absatz in die Frucht übergehend.

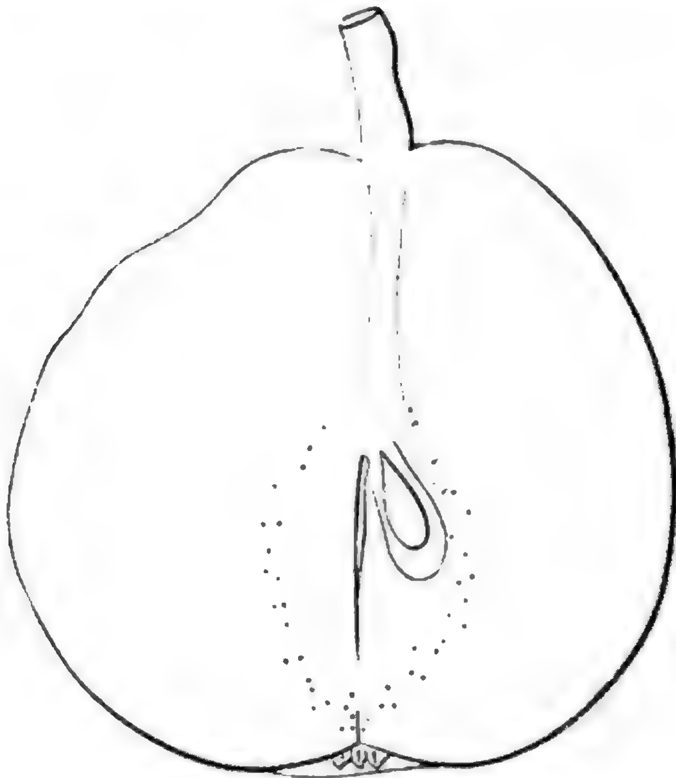
Schale: fein, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, gut entwickelte, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August. Hält sich nur kurze Zeit; ist aber eine vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt sehr dankbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und stark, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt ei-lanzettlich oder oval, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 786. Baron Deman de Lennick.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. b; Jahn II. 3. *†† November=December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Garten der Gesellschaft van Mons zu Geest=Saint=Remy bei Jodoigne in Belgien gezogen und nach dem Baron Deman de Lennick zu Bierbais (Brabant) benannt. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landes=baumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Baron Deman de Lennick (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 73). 2. Baron Deman de Lennick (Thomas, Guide pratique, S. 108).

Gestalt: kleine, kugelige, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit abgerundeter Spitze.

Kelch: halb geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, oft fleischig, grünlich, steht in flacher und weiter Einsenkung.

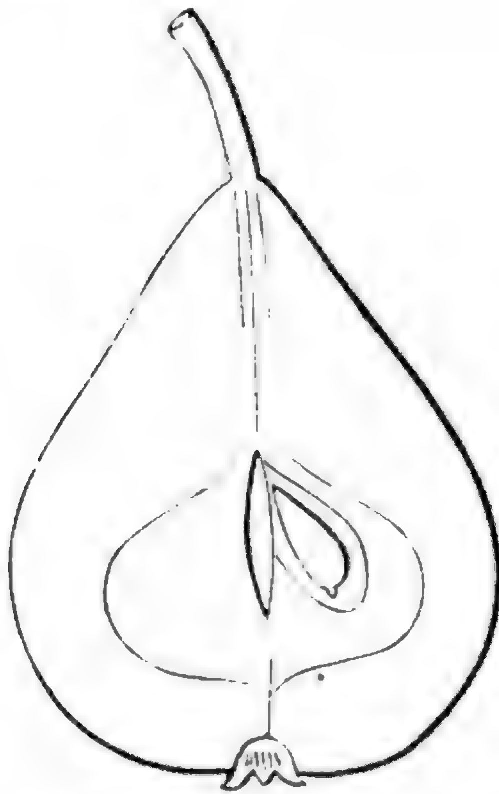
Schale: hellgelb; Punkte fein, zerstreut, braun; Rostflecken finden sich häufig.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen kommen häufig vor.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Eine für die Wirthschaft recht brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, trägt gut, ist nicht empfindlich, gedeiht am besten auf Wildling und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe mäßig stark und lang, grünlich-roth, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oval oder ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Stiel kurz und dünn.



No. 787. Beadnell's Sämling.

Diel I. 2. a; Luc. II. a. 2; Jahn V. 1. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von John Beadnell in Tottenham, Middlesex, im Jahre 1840 aus Samen gezogen. In Deutschland ist diese recht gute Birne wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Beadnells Seedling (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 372). 2. Semis de Beadnell (Thomas, Guide pratique, S. 72).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 40 mm breite und 45 mm hohe Birne; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet, während sie nach dem Stiele sanfte Einziehungen macht und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, hart; Kelcheinsenkung flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, stark, bräunlich-grün, obenauf wie eingedrückt, oft auch in die Frucht übergehend.

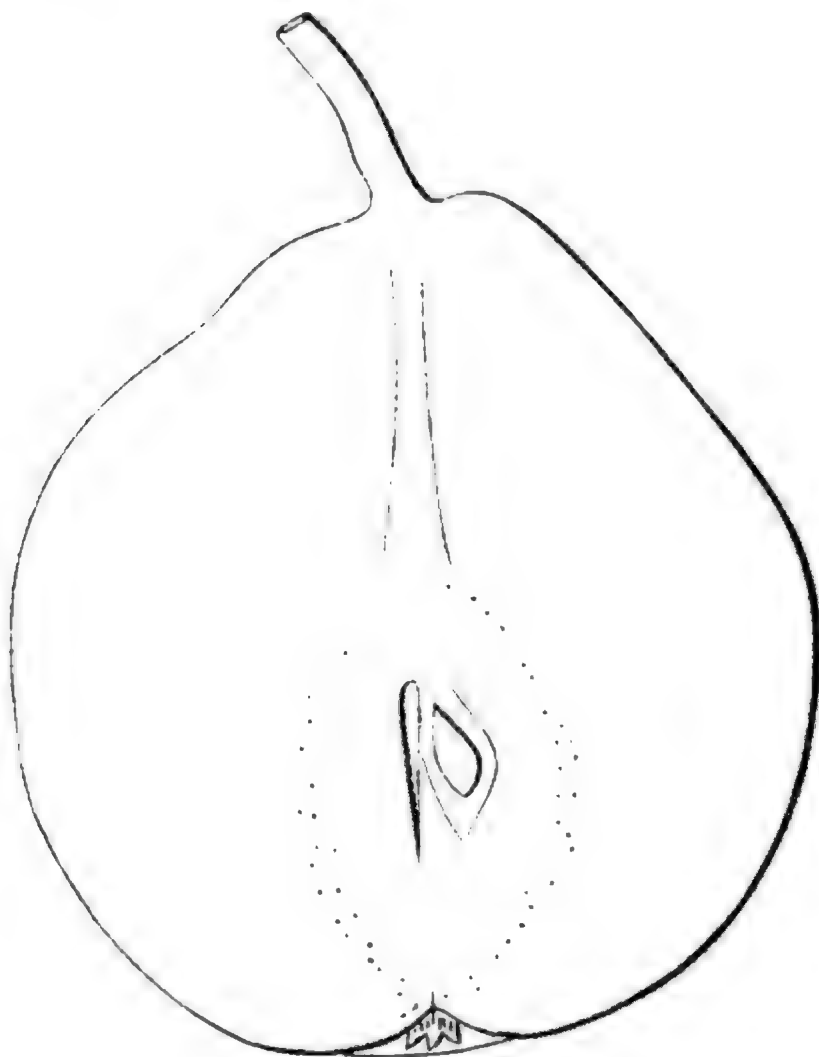
Schale: glatt, glänzend, fein, gelblich-grün, später gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet und fein, roth punktirt; Rostanflüge finden sich um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von gewürzigem, sehr angenehmem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, hellbraune, kurz-zugespitzte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifezeit und Nutzung: Anf. September; eine kleine, aber vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist früh sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommerzweige schwach, bräunlich, punktirt; Blüthenknospen kurz-kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt länglich-oval, auch ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Blattstiele lang, dünn.



No. 788. Berriays' Birn.

Diel I. 3. a; Luc. II. 1. a; Jahn IV. 1. ** Ende August, Anf. September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1861 von Boisbunel in Rouen aus Samen gezogen und benannt nach dem Priester Berriays, gestorben im Jahre 1805 zu Avranches, der den größten Theil der Abhandlung Duhamels, die Zucht der Fruchtbäume, schrieb. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Le Berriays (Liron d' Airoles, Notices pomol. 1862, III. S. 71). 2. Le Berriays (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 132). 3. Le Berriays (Thomas, (Guide pratique, S. 71).

Gestalt: mittelgroße, abgestumpft-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche normal ab, während sie nach dem Stiele mit schwachen Einziehungen abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, stark, holzig, oft auch fleischig, schwach gebogen, sitzt obenauf in schwacher Vertiefung, ist oft auch etwas zur Seite gedrückt.

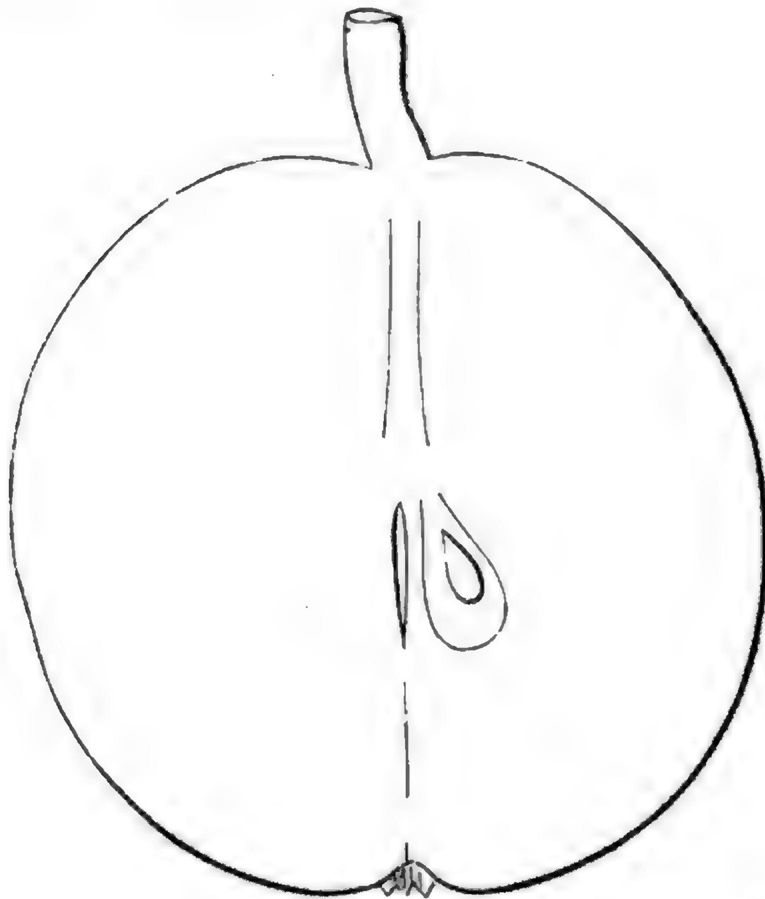
Schale: hellgrün, später hellgelb, mit vielen grünlichen Punkten und einigen Rostflecken.

Fleisch: weiß, schmelzend, fein, saftreich, von süßem, gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August bis Anf. September. Sie zählt zu den besten Sommerfrüchten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und macht auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, kurz, braun; Fruchtaugen eiförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blatt ei-lanzettlich oder eiförmig, schwach gesägt; Blattstiel lang und dick.



No. 789. Bergamotte Arsène Sannier.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. ** März-Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor einigen Jahren von Arsène Sannier in Rouen aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Güte und späten Reifezeit Verbreitung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von G. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Bergamotte Arsène Sannier (E. Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1877, S. 368).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 70 mm breite und eben so hohe Frucht der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fleischig, braun, sitzt obenauf wie eingedrückt in einer flachen Vertiefung.

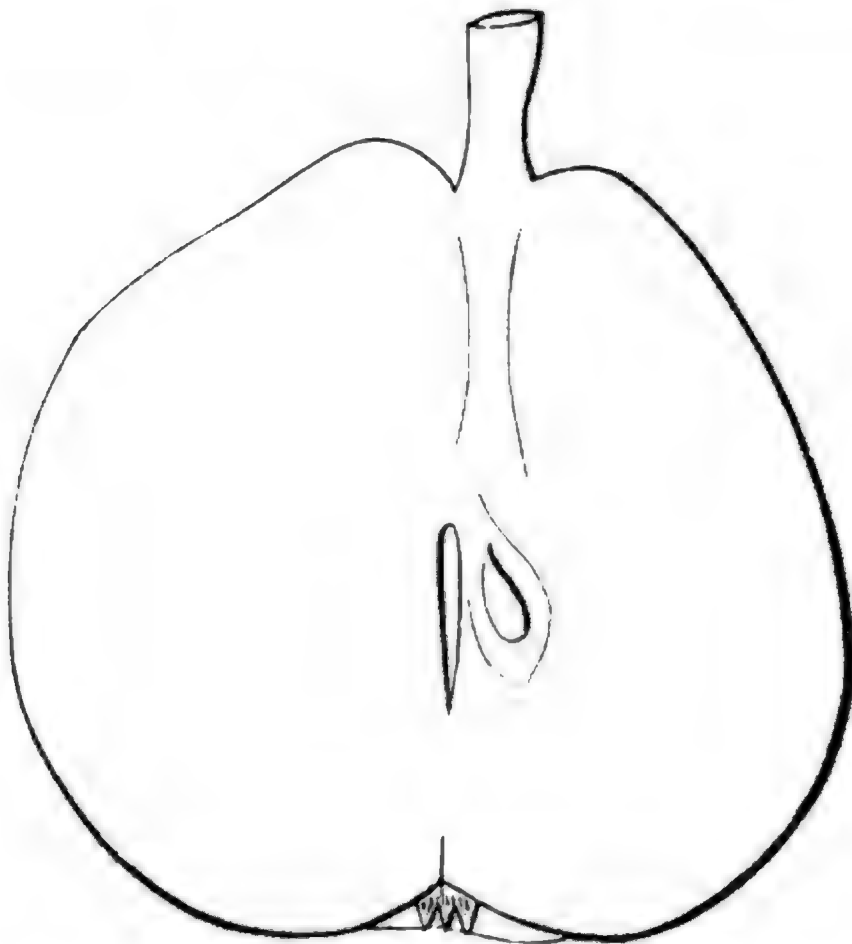
Schale: grünlich-gelb, rauh; Punkte zahlreich, fein, braun, die ganze Frucht bedeckend.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, mäßig große, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: März bis Mai. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar, gedeiht auf Quitte und kommt in jedem nicht zu trocknem Boden fort. Sommertriebe lang, stark, braunroth, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, lang-zugespitzt, oberseits glänzend, am Rande fein und scharf gesägt; Blattstiel stark und lang; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 790. Bergamotte Eliza Mathews.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** December-Februar.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät stammt aus England und soll von Groom, Handelsgärtner in Clapham bei London, aus Samen gezogen sein. — In Belgien wurde sie im Jahre 1864 von Joseph Baumann, Baumschulenbesitzer in Gent, verbreitet, von dem sie auch die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt.

Literatur und Synonyme: Bergamotte Eliza Mathews (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 112). 2. Groom's Princess Royal (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 457). 3. Princess Royale (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 108).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, filzig, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fast fleischig, bräunlich, sitzt in mäßig weiter und tiefer Einsenkung.

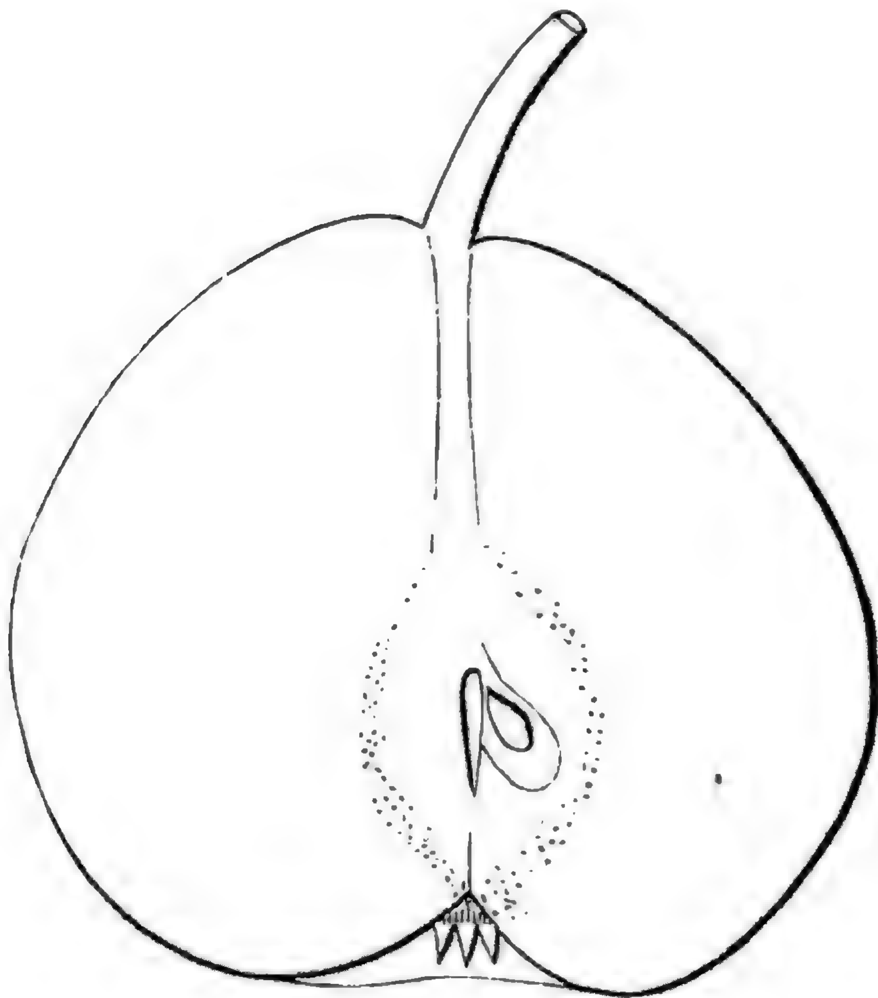
Schale: fein, stark, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; Rostüberzüge finden sich häufig.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach-gewürzigem, süßem, sehr angenehmem Geschmacke. Geruch angenehm.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer mäßig groß, lang-zugespitzte, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: December bis Februar. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, verlangt guten Boden und eine warme, geschützte Lage, gedeiht aber nicht auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und stark, hellbraun, fein punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eiförmig, lang-zugespitzt, schwach gesägt; Stiel kurz und schwach.



No. 791. Bergamotte Lesèble.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1843 in einem Weinberge des Herrn Narcisse Lesèble zu Rochefuret (Indre-et-Loire) gefunden; Lesèble war Präsident des Gartenbau-Vereins zu Tours. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese in Deutschland wenig bekannte Frucht von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Bergamotte Lesèble (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 121). 2. Lesèble (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1864, VI.). 3. Bergamotte Lesèble (R. Hogg, the fruit Manual, S. 382). 4. Bergamotte Lesèble (Thomas, Guide pratique, S. 84).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit rundlicher Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen klein, lang-zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: 20 mm lang, stark, gebogen, bräunlich, sitzt obenauf in einer flachen Vertiefung.

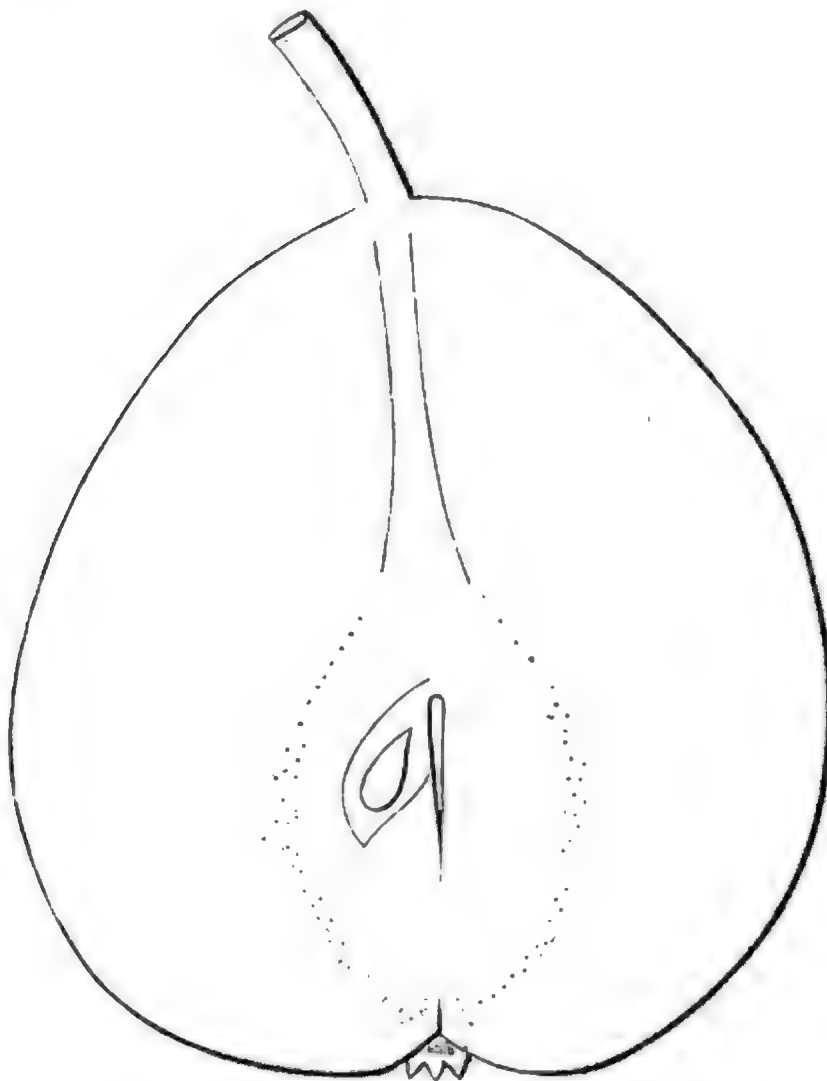
Schale: fein, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; um den Kelch finden sich mitunter zusammenhängende Rostfiguren.

Fleisch: weiß, schmelzend, fein, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: wenig offen; Fächer geräumig, kleine, gut entwickelte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist außerordentlich fruchtbar und gedeiht auch auf Quitte. — Sommertriebe stark, lang, braun, fein punktirt; Fruchtaugen stark, abgestumpft; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt ziemlich groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande stark gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 792. Besi Dubost.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. b; Jahn IV. 3. *† Januar-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Pariset in Curciat-Dongalon, Dep. Aine, aus Samen gezogen und dem Beförderer des Gartenbaues Dubost gewidmet. Im Jahre 1865 kam sie in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Besi Dubost, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 135). 2. Besi Dubost, (Mas, le Verger, Poires d'hiver, No. 13). 3. Besi Dubost (Thomas, Guide pratique, S. 84).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 75 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einziehungen ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: halbgeſchloſſen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, etwas gebogen, holzig; obenauf in ſchwacher Vertiefung.

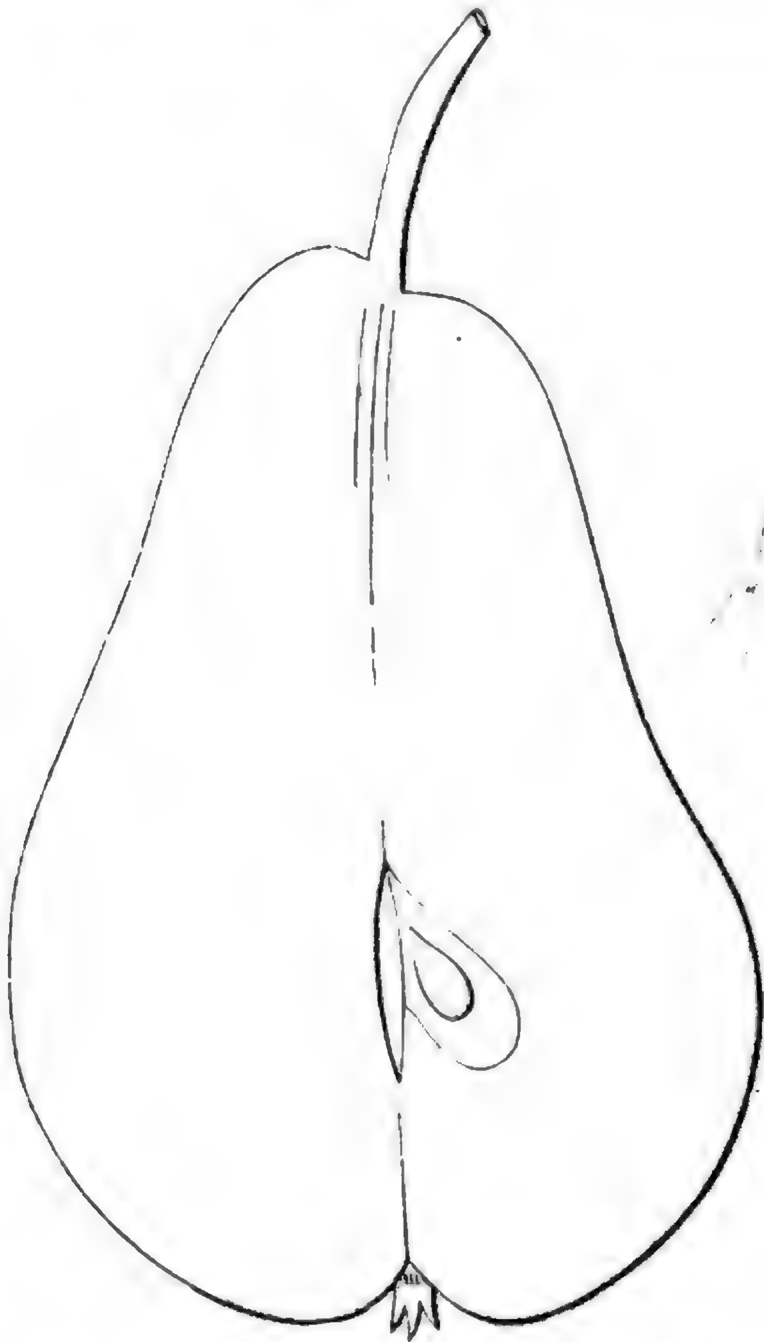
Schale: goldgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach flammenartig geröthet; Punkte fein, zerſtreut, braun.

Fleiſch: weiß, halbfein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, ſchwarz-braune Samen enthaltend. Granulationen ſind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: ſie zeitigt vom Januar bis März. Für den Haushalt recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr fruchtbar, nicht empfindlich, gedeiht in jedem nicht zu trocknem Boden, auf Wildling und auf Quitte. — Sommertriebe lang und dünn, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-eiförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt klein, oval oder elliptiſch, mitunter auch lanzettlich, oberſeits glänzend, am Rande ſtark geſägt; Stiel lang und ſchwach. Nebenblätter ſehr lang, linienförmig.



No. 793. Birne von Brockworth Park.

Diel I. 3; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. **†† September.

Heimath und Vorkommen: J. C. Wheeler, Handelsgärtner in Glouchester, fand den Mutterstamm an der Ostseite eines Hauses in Brockworth Park; er brachte sie 1870 in den Handel, nachdem er auf einer Obstausstellung von der Königlichen Gartenbau-Gesellschaft ein Zeugniß erster Klasse erhalten hatte. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie 1873 von Rosenthal, Baumschulenbesitzer in Wien.

Literatur und Synonyme: 1. Brockworth Park (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 412). 2. Brockworth Park (Thomas, Guide pratique, S. 109).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 65 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach normal abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziehungen, häufig auf der einen Seite stärker, wie auf der anderen und endet mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, schmal, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: stark, lang, holzig, braun, sanft gebogen, sitzt wie eingesteckt, oft auch durch einen schwachen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

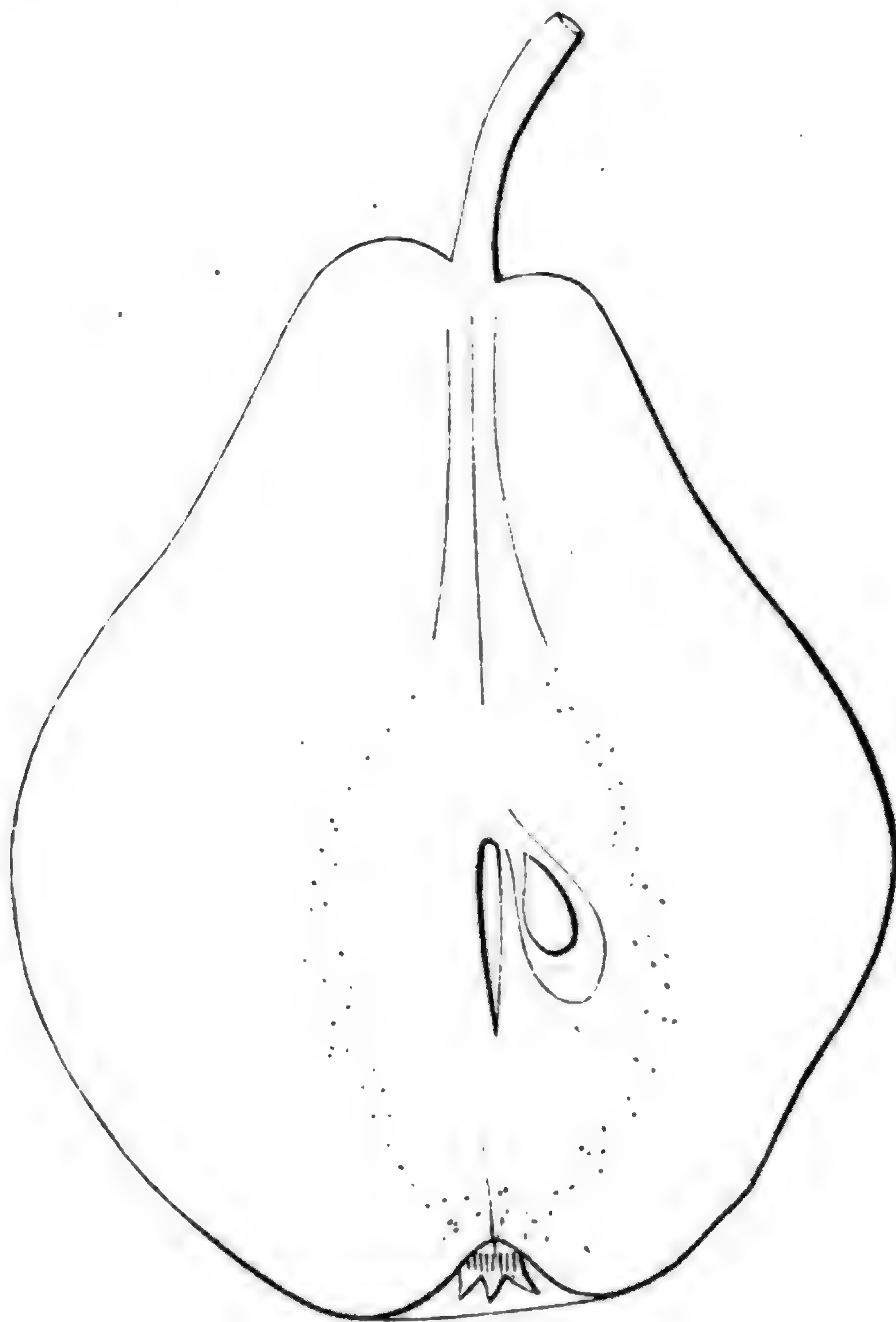
Schale: fein, hellgelb, wie Williams Christbirn, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet, mit vielen braunen und grünen Pünktchen; um Kelch und Stiel zusammenhängend berostet.

Fleisch: weiß, ganz schmelzend, sehr saftreich, von gewürzigem, erhabenem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende August; sie muß bald verbraucht werden, weil sie mehlig wird. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, gedeiht auf Wildling besser als auf Quitte und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe schlank, lebergelb, fein punktirt; Fruchtaugen stark, dick; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig oder lang-eiförmig, scharf-gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 794. Braconot.

Diel I. 3. b; Luc. III 1. a; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: der Mutterstamm, aus einer im Jahre 1840 von Leclerc in Epinal gemachten Aussaat herrührend, steht im Garten der Frau Gahon, einer Schwester des Züchters; Braconot, Baum=

schulenbesitzer in Epinal, Depart. der Vogesen, brachte diese Varietät in den Handel.

Literatur und Synonyme: 1. Braconot (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 292). 2. Braconot (Revue horticole, 1862, S. 271). 3. Braconot (Jules de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1862, III. S. 1).

Gestalt: sehr große, stumpf-kegel- oder bauchig-eiförmige, etwa 90 mm breite und 110 mm hohe Frucht, die beulig und uneben ist; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit stark abgestumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, aufrecht, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: lang, stark, grünlich-braun, meist etwas schief in einer schwachen Vertiefung stehend.

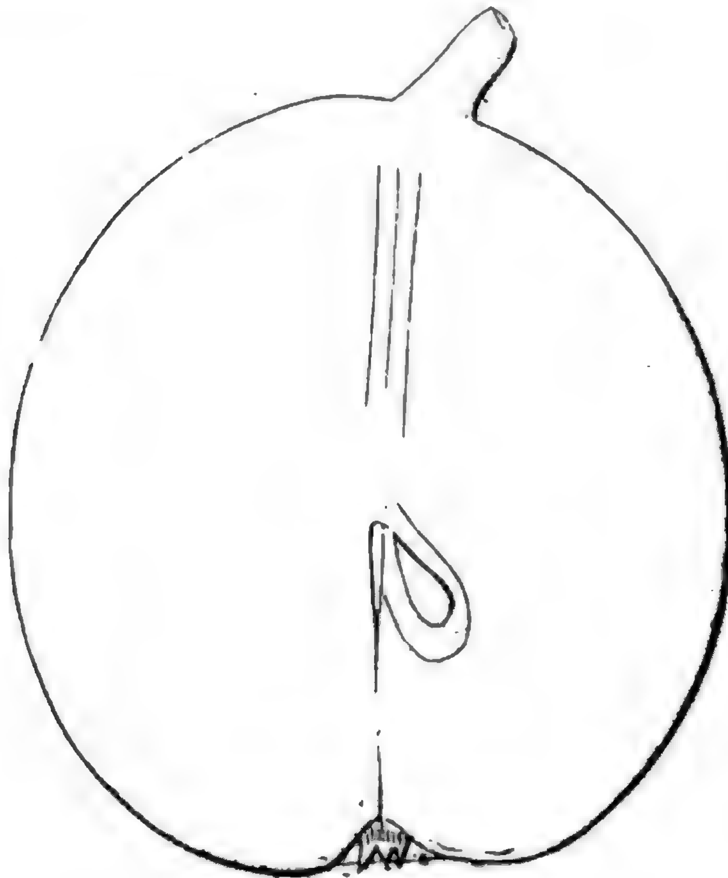
Schale: glatt, ziemlich dick, grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite selten schwach geröthet; Punkte stark, braun, zahlreich; außerdem finden sich noch grünliche Flecken.

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, lang, braunroth, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, eiförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, elliptisch, kurz-zugespitzt, gezähnt; Blattstiel lang und dünn. Die Frucht hat oft große Aehnlichkeit mit Diels Butterbirne, von der sie sich durch die Vegetation leicht unterscheidet; letztere ist auch edler von Geschmack.



No. 795. Brialmont.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. * † † October.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; Leroy glaubt, daß es ein Sämling von van Mons sei. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Brialmont, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 303). 2. Berlaimont (Diel, 1825, S. 100). 3. Berlaimont, (Dochnahl, systematische Beschreibung rc. 1855, No. 62. Seite 12). 4. Brialmont (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: kleine, ovale oder bergamottförmige, etwa 65 mm breit und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig, eirund ab.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: sehr kurz, fleischig, verdickt, obenauf in schwacher Vertiefung schief stehend.

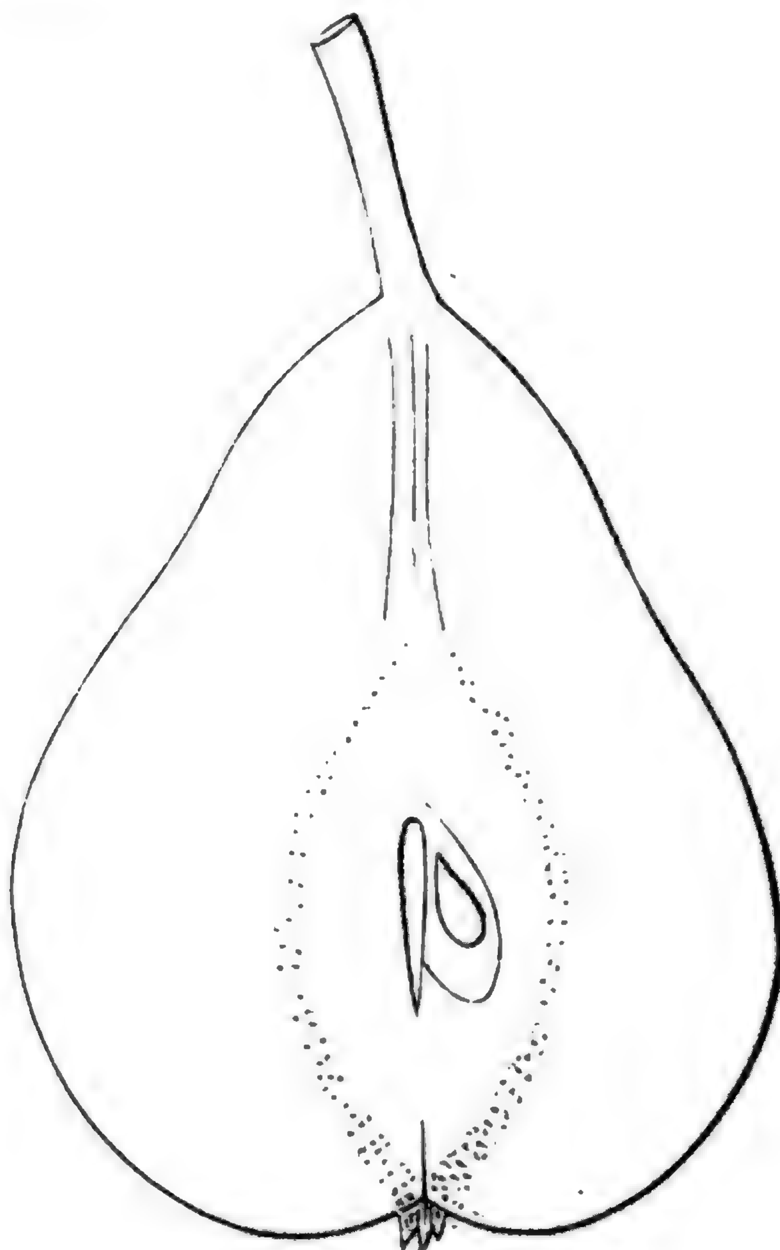
Schale: gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach trüb-geröthet; Punkte fein, braun, oft grünlich umflossen; um Kelch und Stiel findet sich mitunter etwas Rost. Geruch fehlt.

Fleisch: weiß, fein, halbschmelzend, saftreich, von schwach-gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune, schön entwickelte Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Anf. October. Für die Tafel zweiten Ranges, für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling besser, wie auf Quitte. — Sommertriebe kurz, schwach, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, mäßig groß; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, tief gesägt; Stiele lang und stark.



No. 796. Brandywine.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. ** Juli-August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht stammt aus Amerika; der Mutterstamm fand sich in einer Hecke auf der Farm von Elie Harvey zu Chaddsforth, Grafschaft Delaware in Pennsylvanien; später wurde er in den Garten des Herrn George Brinton verpflanzt, der an der Brandywine liegt. Reiser kamen im Jahre 1852 nach Frankreich; in Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer frühen Reifezeit, wegen ihrer Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die

Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Brandywine (Downing, the Fruits and the Fruit-trees of America, 1863, S. 478). 2. Brandywine (Mas, le Verger, III. No. 5). 3. Brandywine (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 301). 4. Brandywine (Thomas, Guide pratique, S. 57).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 20 mm lang, stark, gebogen, an der Basis fleischig, fast in die Frucht übergehend.

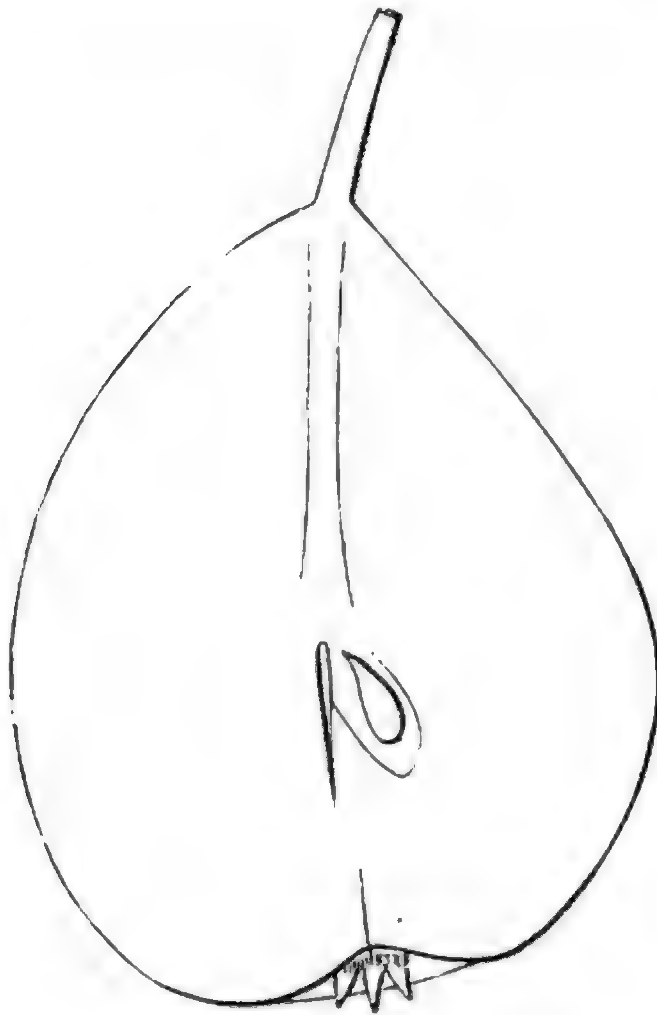
Schale: fein, orangegelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, grau; um Kelch und Stiel berostet.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von vorzüglichem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich selten.

Reifezeit und Nutzung: Juli bis August. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und bildet auf Wildling eine schöne Pyramide, er ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trocknem Boden. Sommertriebe schlank, hellbraun, an der Spitze wollig; Fruchtaugen groß, eiförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel dünn, kurz; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 797. Brindamour.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: der etwa 80 Jahre alte Mutterstamm steht im Garten von Hector Cottinneau zu Bourpeuil bei Vizeaut. Ueber ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Varietät von Binter u. Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Brindamour, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 305). 1. Brindamour (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: 15 mm lang, mäßig stark, an der Frucht verdickt, obenauf, fast in die Frucht übergehend.

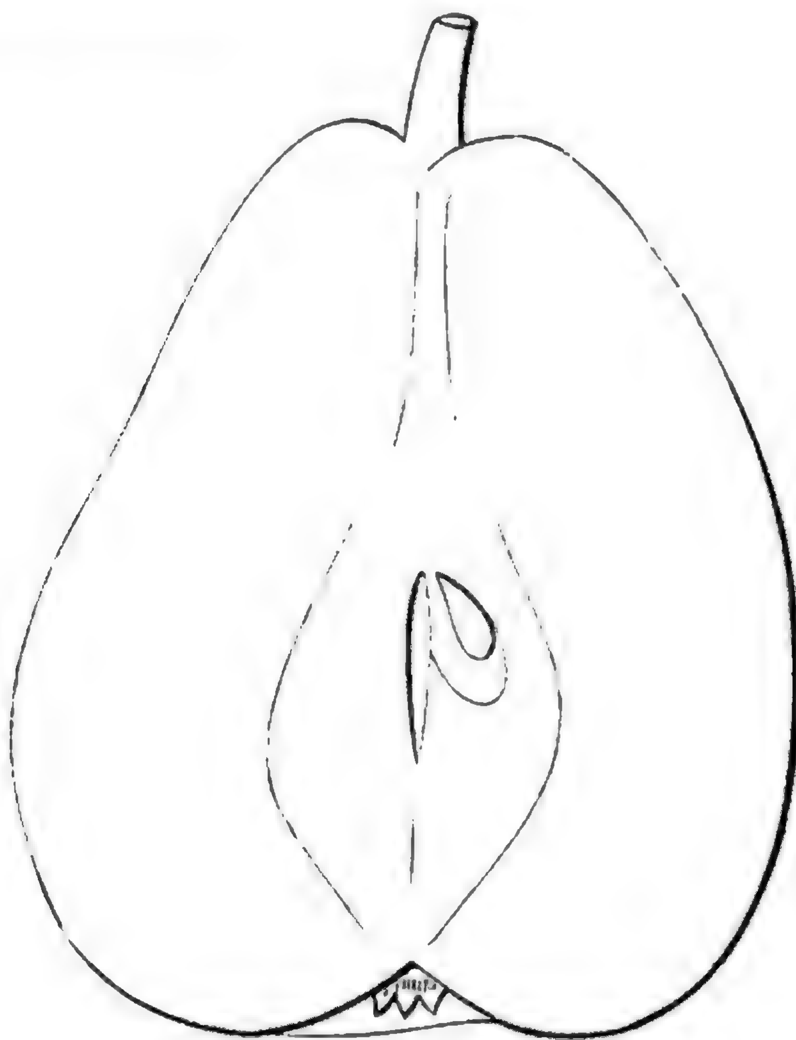
Schale: grünlich-gelb, rauh, auf der Sonnenseite röthlich gefleckt; netzartiger Rost überzieht die ganze Frucht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer mäßig groß, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist tragbar und bildet eine gute Pyramide. Sommertriebe stark und lang, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter groß, elliptisch, fein gesägt; Stiel kurz und dick.



No. 798. Brune de Grasselin.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1845 von Durand-Grasselin, Architect in Nantes, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent, sandte sie an die Königliche Gärtner-Lehranstalt.

Literatur und Synonyme: 1. Brune de Grassélin (Jules de Liron d'Airolles, Les Arbres fruitiers de la Loire-Inferieure, 1864, S. 20). 2. Brune de Grasselin, (Pomologie de la France, No. 165). 3. Brune de Grasselin (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den sich die Frucht flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fleischig, mitunter auch holzig, sitzt obenauf wie eingesteckt, oft auch durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

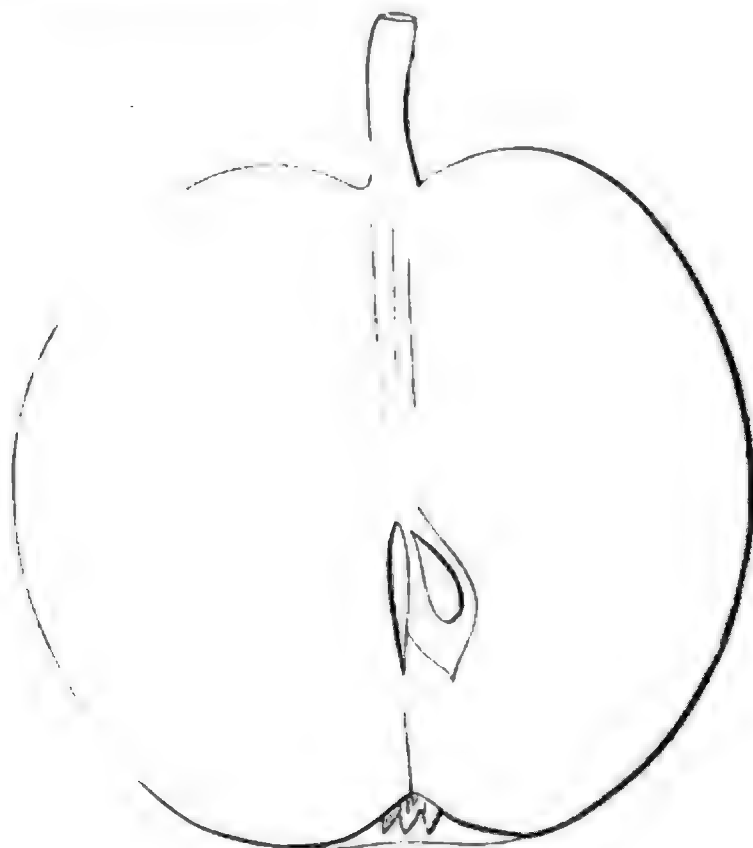
Schale: dünn, rauh, gelb; die ganze Frucht ist broncefarbig berostet; Punkte sind wenig sichtbar.

Fleisch: gelblich-weiß, halbfein, saftreich, süß, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, hellbraune, schön ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis November. Für die Tafel recht brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine pyramidale Krone, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling und Quitte. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, braun; Holzaugen spitz, klein, abstehend; Blatt groß, eiförmig oder elliptisch, dunkelgrün, am Rande fein gesägt.



No. 799. Charron's Butterbirn.

Diel I. 2; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1838 von Charron in Angers aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie weng bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Charron, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 185). 2. Beurré Charron (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 394). 3. Beurré Charron (Thomas, Guide pratique, S. 85).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, aufrecht, holzig, sitzt wie eingesteckt in einer flachen und weiten Einsenkung.

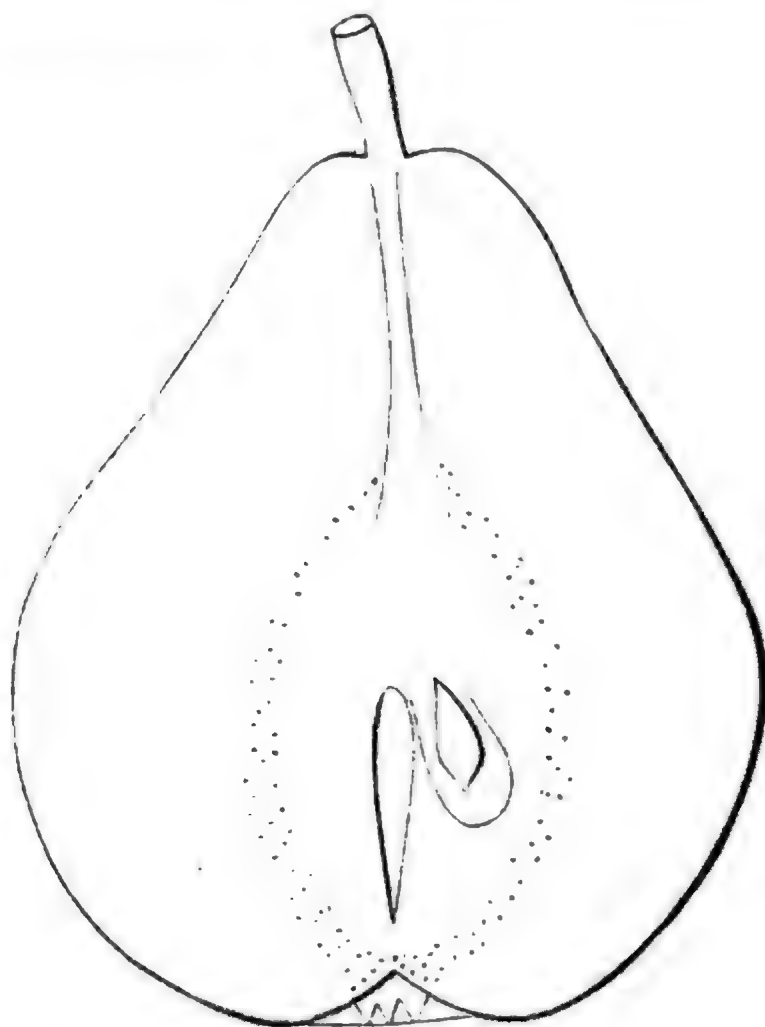
Schale: fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite roth gefleckt und punktirt; rostfarbige Punkte fein, zerstreut.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzhaftem, sehr erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich nur selten.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Für die Tafel sehr brauchbar; aber auch für die Wirthschaft zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, gedeiht nicht auf Quitte und bildet selbst auf Wildling nur eine schwache Pyramide. — Sommertriebe dünn, kurz, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-eiförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 800. Degallait's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1836 von Degallait, Baumschulenbesitzer in Wez-Velvain bei Tournai, gezogen; der Baum trug 1846 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Degallait (Pomone tournaisienne, No. 18, S. 87). 2. Beurré Degallait (Delrue-Schrevens, Bulletin d'arboriculture, 1874, S. 273). 3. Beurré Degalait (Thomas Guide pratique, S. 85).

Gestalt: mittelgroße, abgestumpft-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig zurundet; nach dem Stiele macht sie kurze, schwache Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, breit; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, holzig, oben verdickt, sanft gekrümmt, steht in enger, flacher Vertiefung wie eingesteckt.

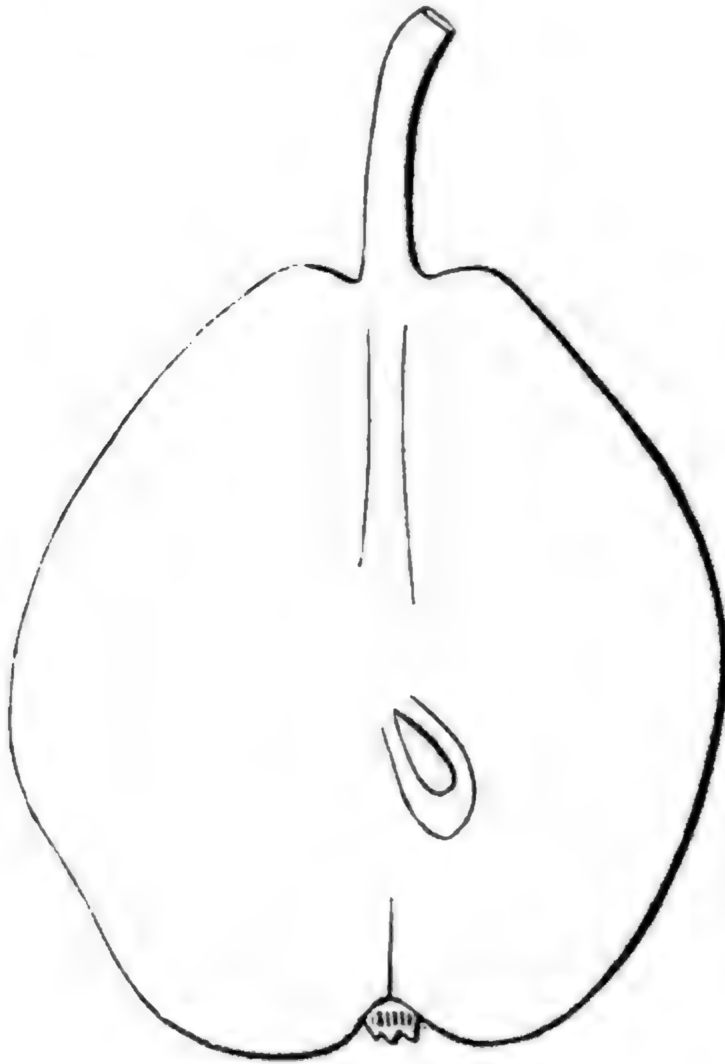
Schale: fest, grünlich-gelb; Punkte zahlreich, zerstreut, hellbraun und grünlich; um den Kelch findet sich zusammenhängender Rost, auf der Frucht oft Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von etwas gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: stark hohlachsig; Kammern geräumig, lang-zugespitzte, hellbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Sehr gute Tafelfrucht, die fest am Baume sitzt und nicht leicht von Stürmen abgebrochen wird; sie ist daher für freie Lagen zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ungemein fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-zugespitzt; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig oder ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, scharf gesägt.



No. 801. Delbecq's Butterbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Frucht wurde von van Mons in Belgien aus Samen gezogen und von ihm nach seinem Freunde, dem Redacteur Delbecq, benannt. Die Aussaat erfolgte im Jahre 1813; die ersten Früchte zeigten sich 1825. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Delbecq (van Mons, Arbres fruitiers, 1835, II. S. 414). 2. Fleur de Mars (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1863, V.). 3. Beurré Delbecq (André Leroy, Dictionnaire du Pomologie, No. 195). 4. Beurré Delbecq (Thomas, Guide pratique, S. 64).

Gestalt: kleine, stumpf-kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie kurz konisch ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, stark, oben und unten etwas verdickt, aufrecht, in einer schwachen Vertiefung stehend.

Schale: hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht nicht auf Quitte, und bildet auf Wildling ziemlich gute Pyramide. — Sommertriebe mäßig lang und stark, bräunlich-grün, wollig, fein punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oval oder elliptisch, schwach gesägt; Blattstiele kurz und dünn.



No. 802. Dubuisson's Butterbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 2. ** October=März.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1829 im Garten von Isidore Dubuisson zu Jollain (Belgien) gefunden und von Hellin, Baumschulenbesitzer in Jollain, in den Handel gebracht. In der Pomone tournaisiense wird sie zu den 12 besten Birnen gezählt. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt bezog sie von Vinter u. Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Dubuisson (Bulletins d'arboriculture de Belgique, 1872, S. 217). 2. Beurré Dubuisson. Beurré de Cysoing, Beurré Ligot (Thomas, Guide pratique, S. 60).

Gestalt: große, flaschenförmige, etwa 70 mm breite und 110 mm hohe, unebene Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziehungen und verjüngt sich mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, verstümmelt; Kelcheinsenkung flach, eng und glatt.

Stiel: kurz, dick, seitwärts zwischen starken Falten stehend.

Schale: gelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, kaum bemerklich; grüne und braune Flecken bedecken die ganze Frucht.

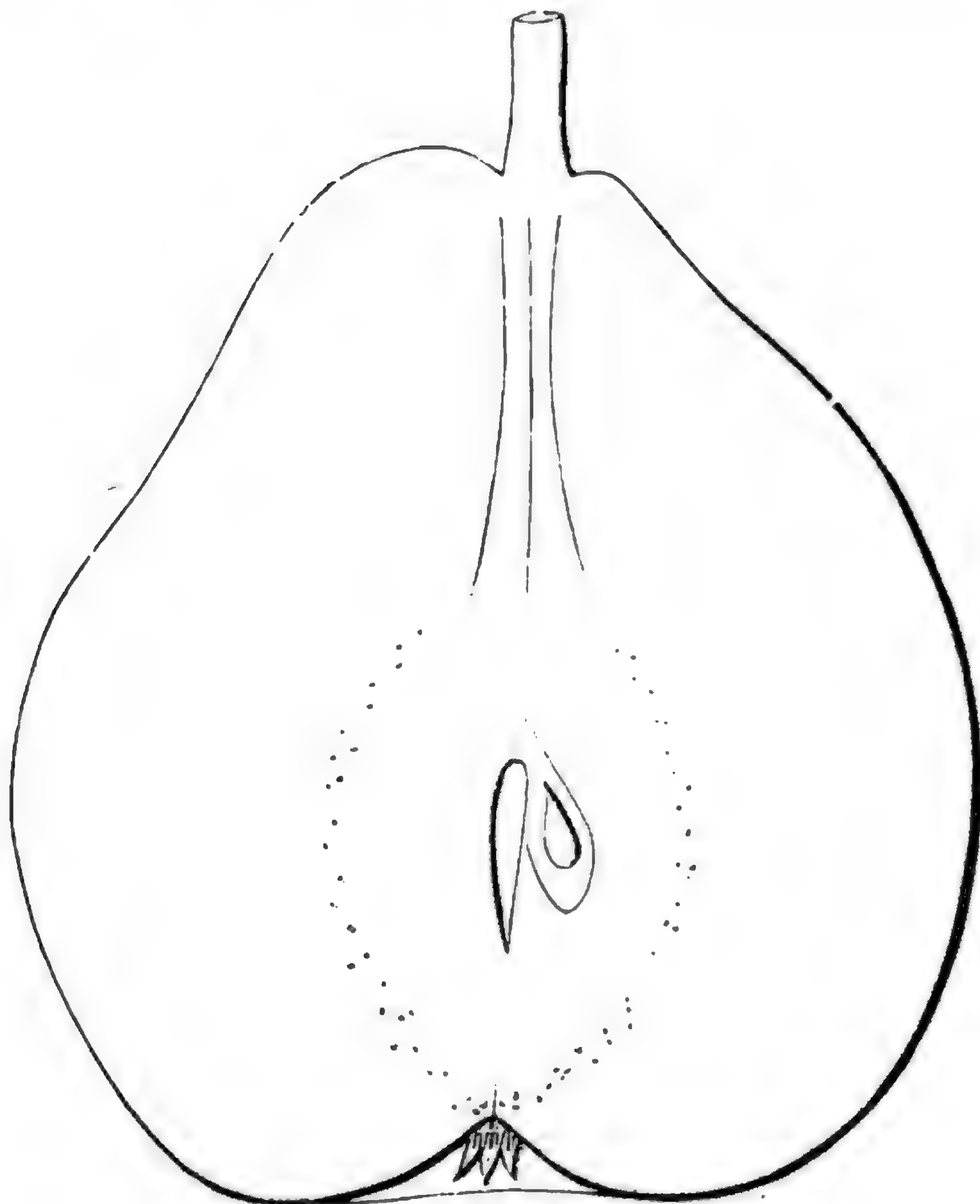
Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis März. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel; es giebt wenig Sorten von gleicher Güte und gleicher Dauer, da sie sich 4—5 Monate hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne pyramidale Krone und ist sehr fruchtbar. Zu Zwergstämmen muß er auf Wildlinge veredelt werden, da er auf Quitte so früh und reichlich trägt, daß sich der Baum nicht ordentlich entwickeln kann. — Sommertriebe schlank, lederfarbig, schwach punktirt; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, fein gezähnt; Nebenblätter kurz, linienförmig.

———



No. 803. Flon's Butterbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Hogg IV. 2. ** September=October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von Flon=Grolleau, Gärtner in Angers, aus Samen gezogen; der Mutterstamm brachte im Jahre 1852 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner=Lehranstalt bezog sie von Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Flon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 209). 2. Beurré Flon. (Thomas, Guide pratique, S. 86).

Gestalt: sehr große, stumpf-kegelförmige, etwas unregelmäßige, etwa 100 mm breite und hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit breiter, stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, aufrecht, bräunlich, obenauf wie eingedrückt, in einer engen und flachen Vertiefung.

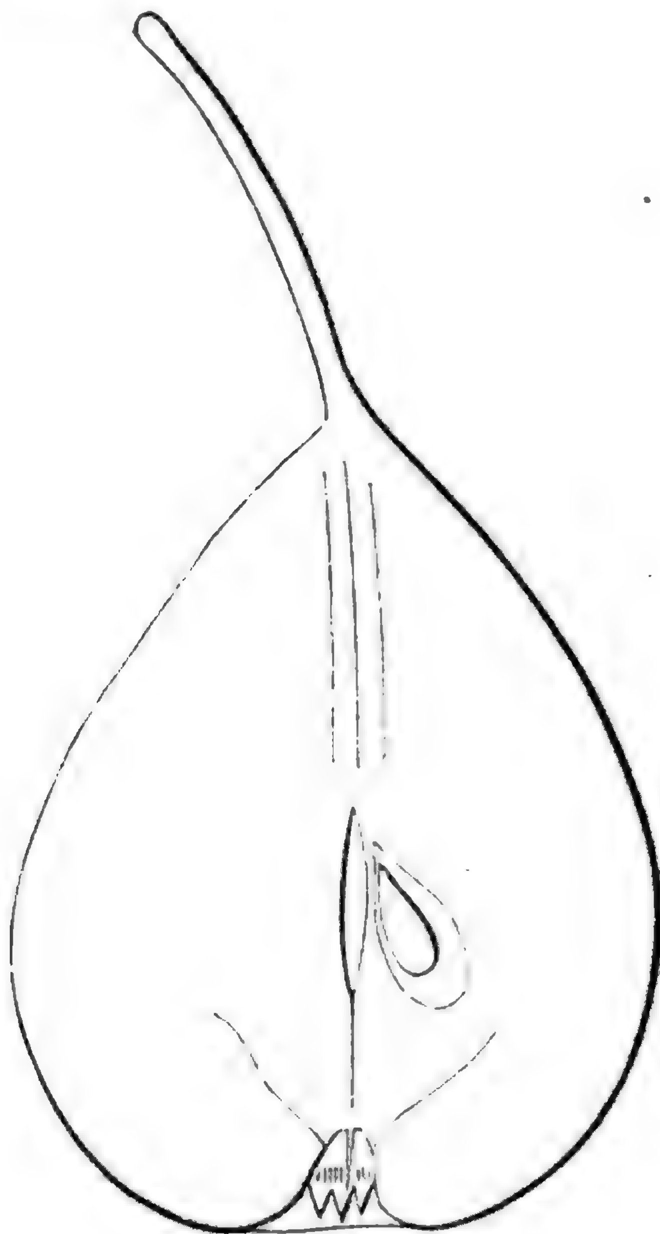
Schale: fein, rauh, citronengelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel finden sich Anflüge von Rost.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Eine durch Größe, Schönheit und Güte angenehme Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, gedeiht nicht auf Quitte, trägt früh und reichlich und verlangt eine warme, geschützte Lage und guten Boden. — Sommertriebe schwach, kurz, wollig, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen mäßig, groß, eiförmig, wollig; Holzaugen klein, spitz, angedrückt; Blatt klein, elliptisch, schwach gesägt; Blattstiel stark und kurz.



No. 804. Frühe Butterbirn.

Diel I. 3; Luc. I. 1. b; Jahn II. 1. **† Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1850 von Goubault, Baumschulenbesitzer in Mille-Pieds bei Saumur, aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers; in Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré précoce. (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 248). 2. Beurré précoce (Mas, le Verger, Poires d'été, No. 52). 3. Beurré précoce (Hogg, the fruit

Manual, 1867, S. 262). 4. Beurré précoce, Besi précoce, Précoce Goubault (Thomas, Guide pratique, S. 70).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich mit stumpfkegelförmiger Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen klein, schmal, filzig, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: sehr lang, dünn, bräunlich-grün, gebogen, in flacher Vertiefung, oft auch oben aufstehend und in die Frucht übergehend.

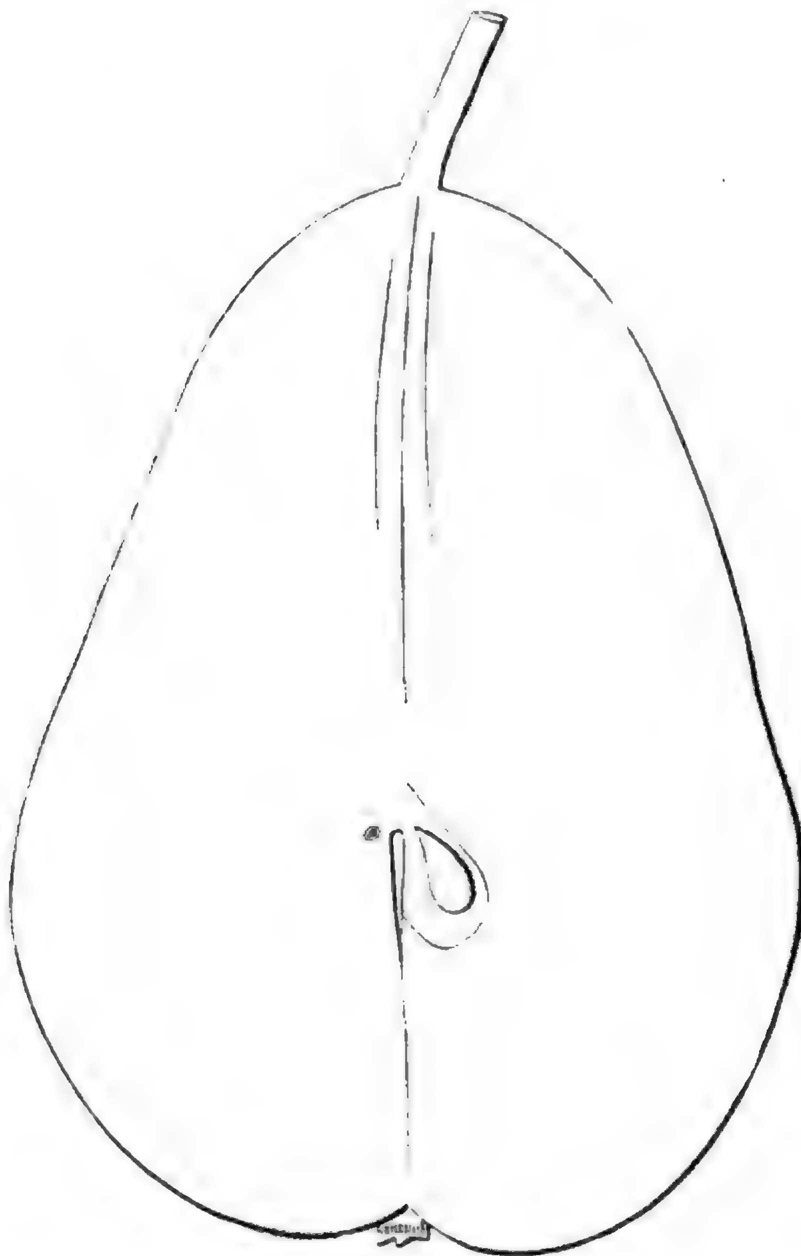
Schale: fein, hellgrün, später gelblich-grün; Punkte fein, wenig bemerklich; um Kelch und Stiel, mitunter auf der ganzen Frucht, findet sich zusammenhängender Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, länglich-ovale, lang-zugespitze, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind nicht bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar. Sie reift 8 Tage nach Giffard's Butterbirn.

Eigenschaften des Baumes: er wächst selbst auf Wildling schwach, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. — Sommertriebe schlank, hellbraun, stark punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eirund, glänzend, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Stiele dünn und kurz.



No. 805. Hentze's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn III. 2. **† October-November.

Heimath und Vorkommen: der etwa 40 Jahre alte Mutterstamm, aus Samen von Napoleon's Butterbirne gezogen, steht an der Südostseite der Dienstwohnung des verstorbenen Garten-Director Hentze im Augarten bei Kassel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie Hentze's Nachfolger, dem Garten-Director Sennholz in Kassel.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben, ist aber von Kassel aus vielfach als Hentze's Napoleon's Butterbirne verbreitet worden.

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um welchen sich die Frucht normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit sanften Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen kurz, verstümmelt; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, sitzt auf der Spitze wie eingedrückt.

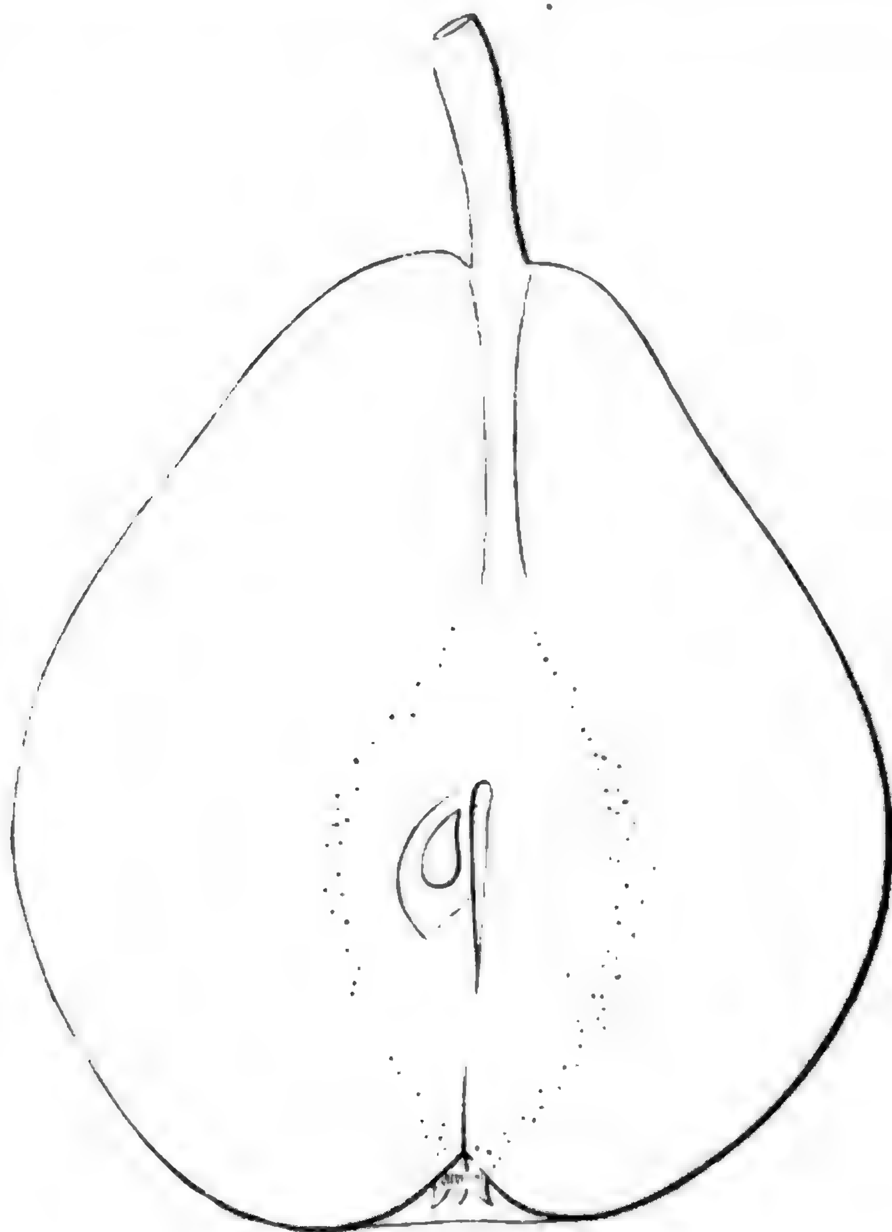
Schale: glatt, geschmeidig, grün, später gelblichgrün; Punkte fein, zerstreut, grünlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzigem, sehr angenehmem, weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, langzugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind nicht vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ungemein tragbar und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe kurz, grünlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gesägt.



No. 806. Jalais' Butterbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: diese empfehlenswerthe Frucht stammt von einer im Jahre 1848 von Jacques Jalais, Baumschulenbesitzer in Nantes, gemachten Aussaat und wurde 1861 von der Gartenbau-Gesellschaft zu Nantes mit der silbernen Medaille gekrönt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1858. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Binter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Jalais. (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 220). 2. Beurré Jalais (Jules de Liron d'Airoles, Revue horticale, 1863, S. 331).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 15 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den sich die Frucht eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen klein, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng.

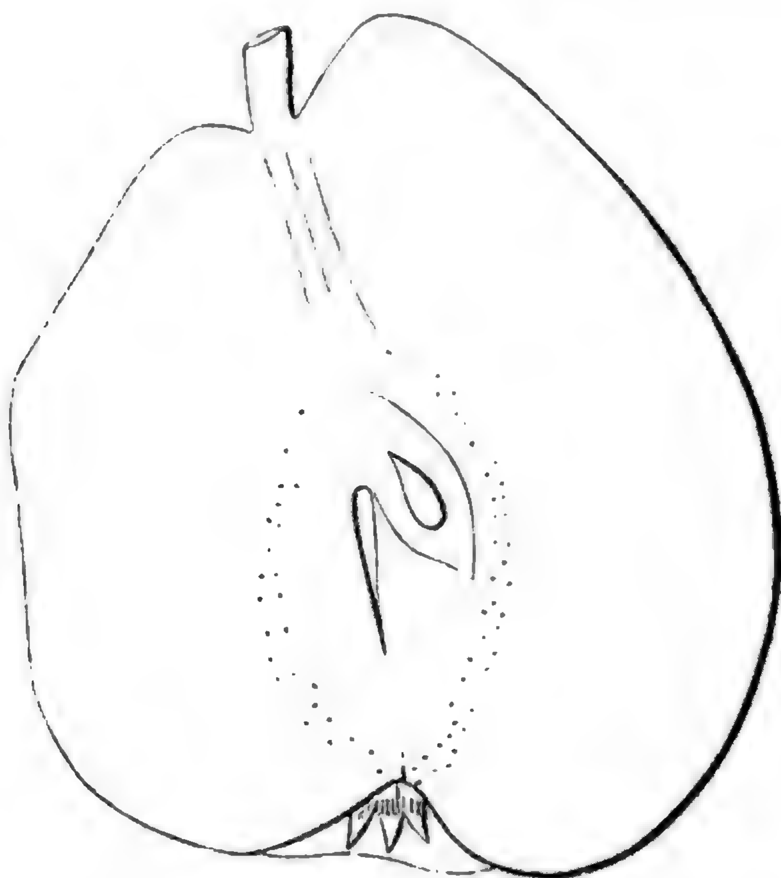
Stiel: kurz, fleischig, oben verdickt, braun, sitzt obenauf in flacher, breiter Einsenkung.

Schale: fein, geschmeidig, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und geflammt; Punkte fein, zerstreut, hellbraun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: Ende September bis Mitte October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst auf Quitte und Wildling gut, bildet eine schöne Pyramide und ist recht fruchtbar. Sommertriebe ziemlich lang und stark, hellbraun; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, eiförmig, zugespitzt, am Rande stark gesägt; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 807. Knox's Butterbirn.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahn IV. 3. *† November-December.

Heimath und Vorkommen: diese gute Marktfrucht soll um's Jahr 1819 von van Mons in Brüssel aus Samen gezogen worden sein. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Knox, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 225). 2. Beurré Knox, (Thomas, Guide pratique. S. 86). 3. Beurré Knox, (Diel, 22, S. 225). 4. Die Knox (Dittrich, systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837, I. S. 620).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige oder abgestumpft-kegelförmige, sehr veränderliche, etwa 65 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit schiefer, abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, oft auch groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: sehr kurz, dünn zuweilen fleischig, grün, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht in tiefer Einsenkung.

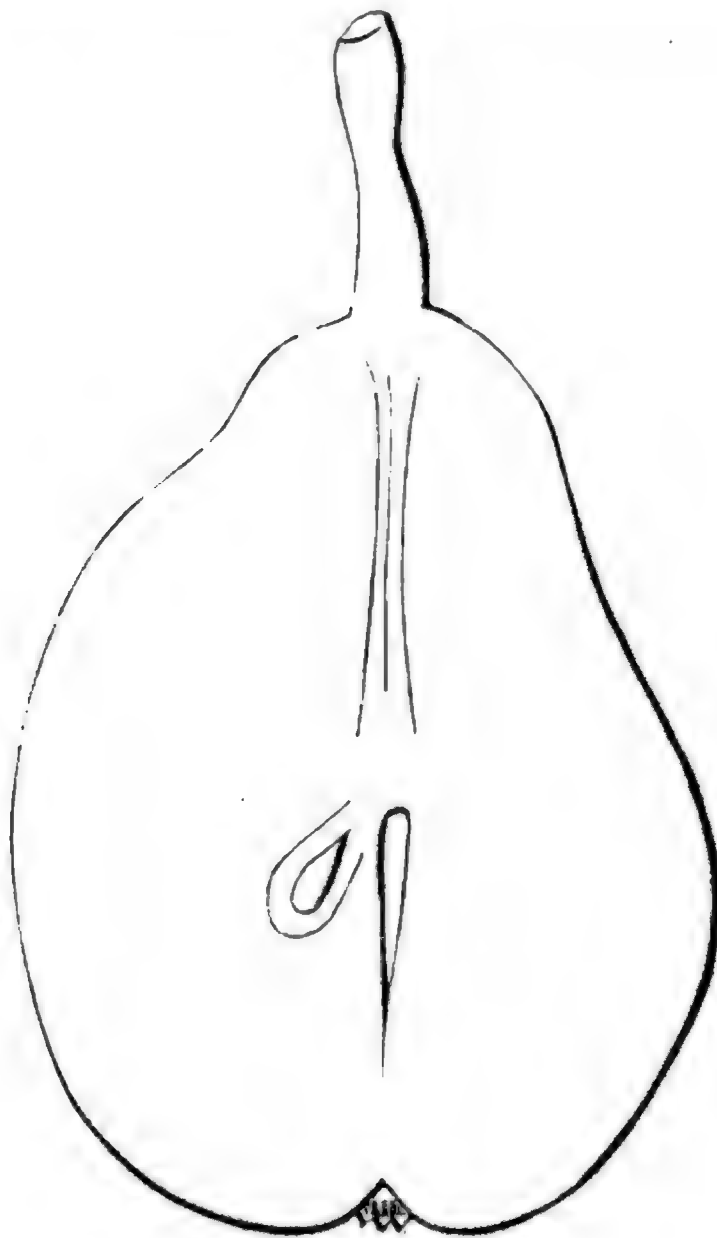
Schale: grünlich-gelb, selten auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, rostfarbig.

Fleisch: weißlich, halbschmelzend, fest, saftreich, von süß-weinigem, oft zimmetartigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis December. Sehr gute Frucht für wirthschaftliche Zwecke.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, bildet eine schöne Pyramide, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig lang und stark, grünlichgelb, punktirt; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, lang-zugespitzt, ober- und unterseits wollig, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter schmal-linienförmig



No. 808. Langelier's Butterbirn.

Diel I. 3. c; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** November-Januar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1845 von Réné Langelier, Baumschulenbesitzer in Jersey, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Langelier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 228). 2. Beurré Langelier (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 400). 3. Beurré Langelier (Thomas, Guide pratique, S. 86).

Gestalt: mittelgroße, kreisel-birnförmige, etwa 60 mm breite und 85 mm hohe Frucht, deren Oberfläche sehr uneben ist; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie auf einer Seite schwache Einziehung und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und tief.

Stiel: lang, stark, fleischig, angeschwollen, grünlich, fast in die Frucht übergehend.

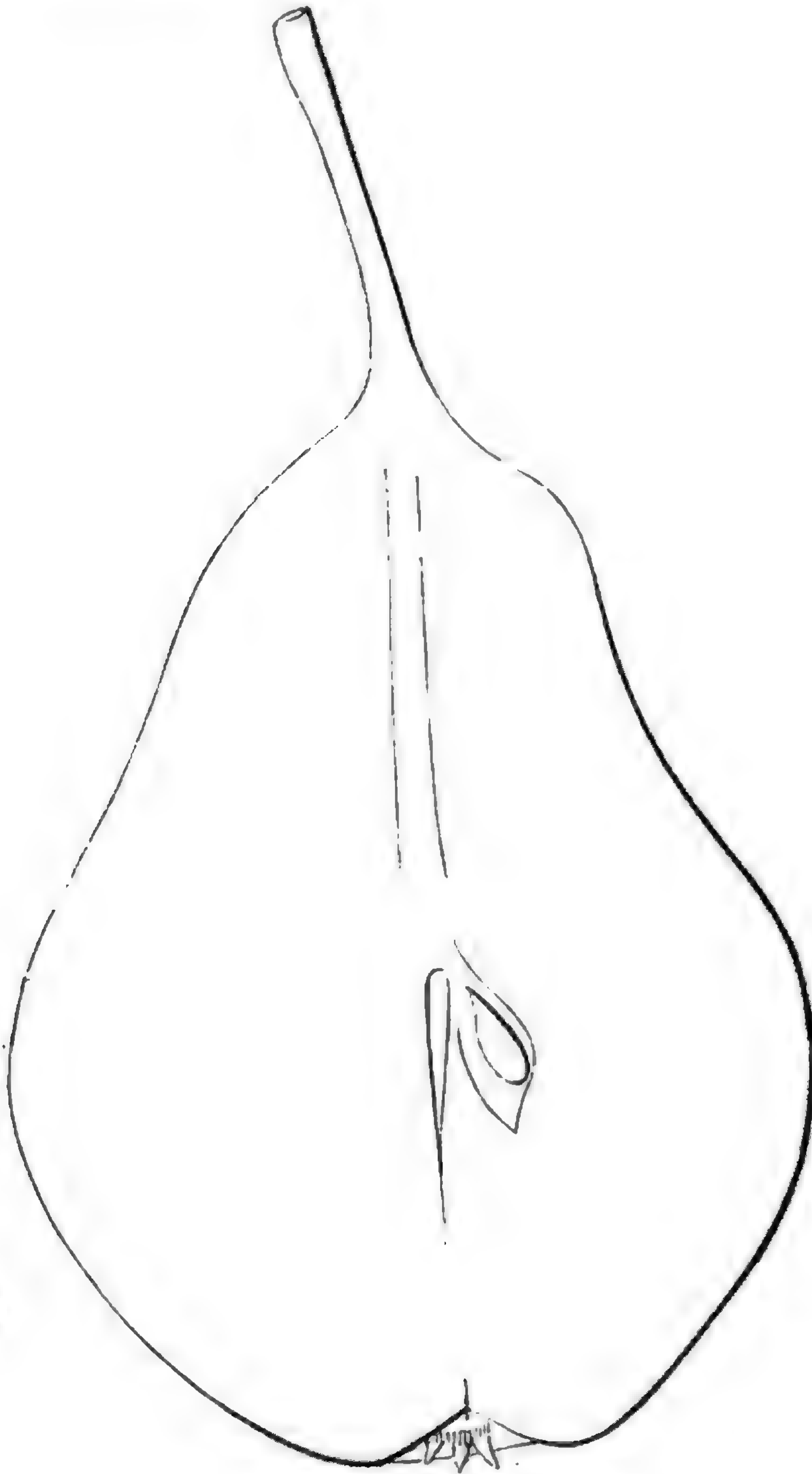
Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun oder röthlich.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend; Granulationen finden sich, sind jedoch kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark, lang, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, schwach gekerbt; Blattstiel lang und stark.



No. 809. Loisel's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von dem Obstzüchter Loisel in Fauquemont (Holland) aus Samen gezogen und um's Jahr 1853 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Loisel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 229). 2. Beurré Loisel (Thomas, Guide pratique S. 86).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang=zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: lang, dünn, braun, obenauf, fast die Frucht fortsetzend.

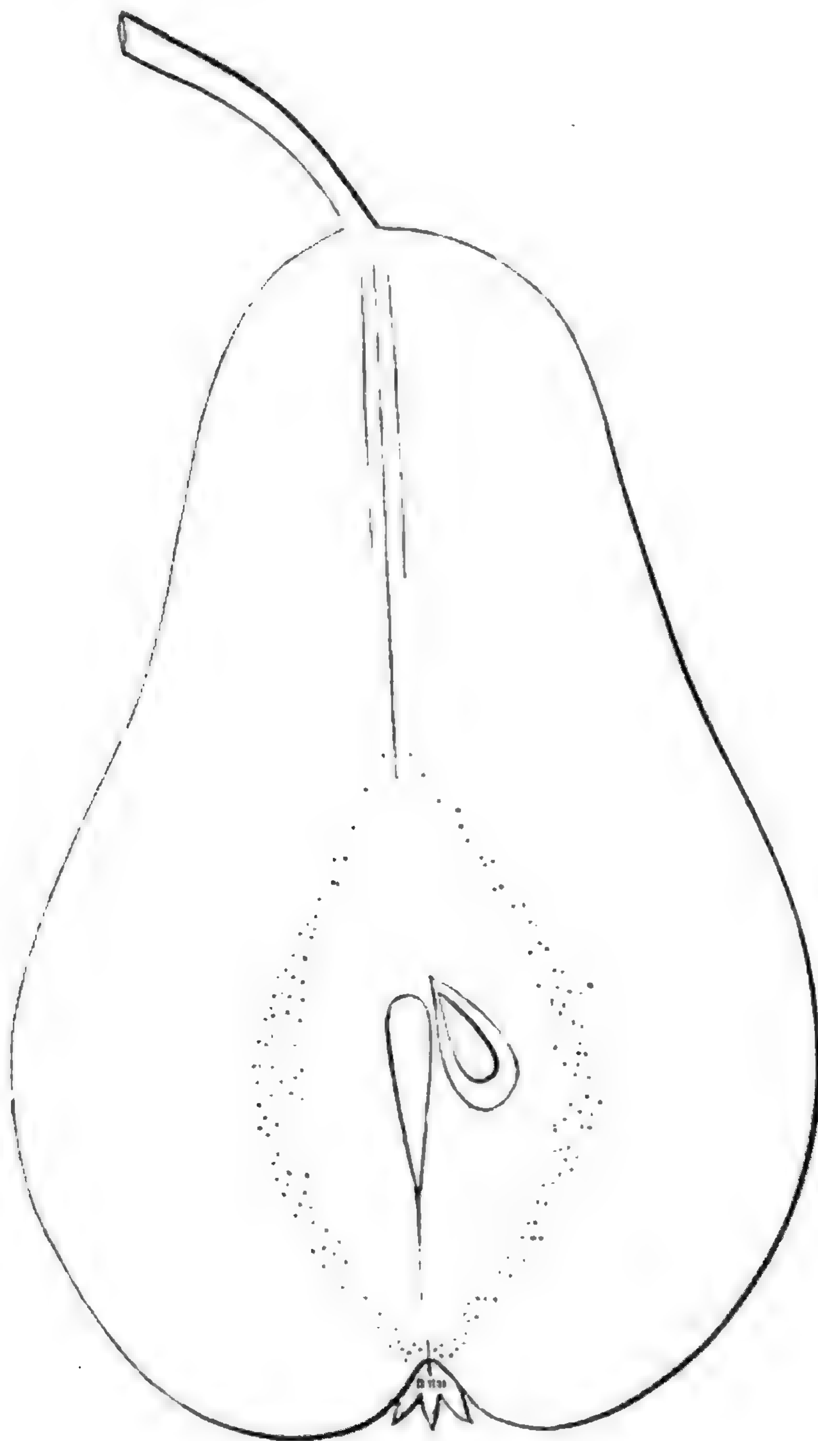
Schale: grünlich=gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, braun; um Kelch und Stiel etwas berostet.

Fleisch: weiß, zart, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist fruchtbar und muß für Zwergstämme auf schwachtreibende Wildlinge veredelt werden. — Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich; Fruchtaugen stumpf=kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, am Rande scharf gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 810. Mangeot's Butterbirn.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. **†† Ende August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von Mangeot, Baumschulenbesitzer in Brandenburg a. d. Havel, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1870. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: sehr große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht, die oft auf der einen Seite mehr entwickelt ist, wie auf der anderen. Der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den sich die Frucht schön abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich mit schlanker Einziehung und schöner, abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 30 mm lang, holzig, braun, schwach vertieft, in der Regel etwas zur Seite gedrückt.

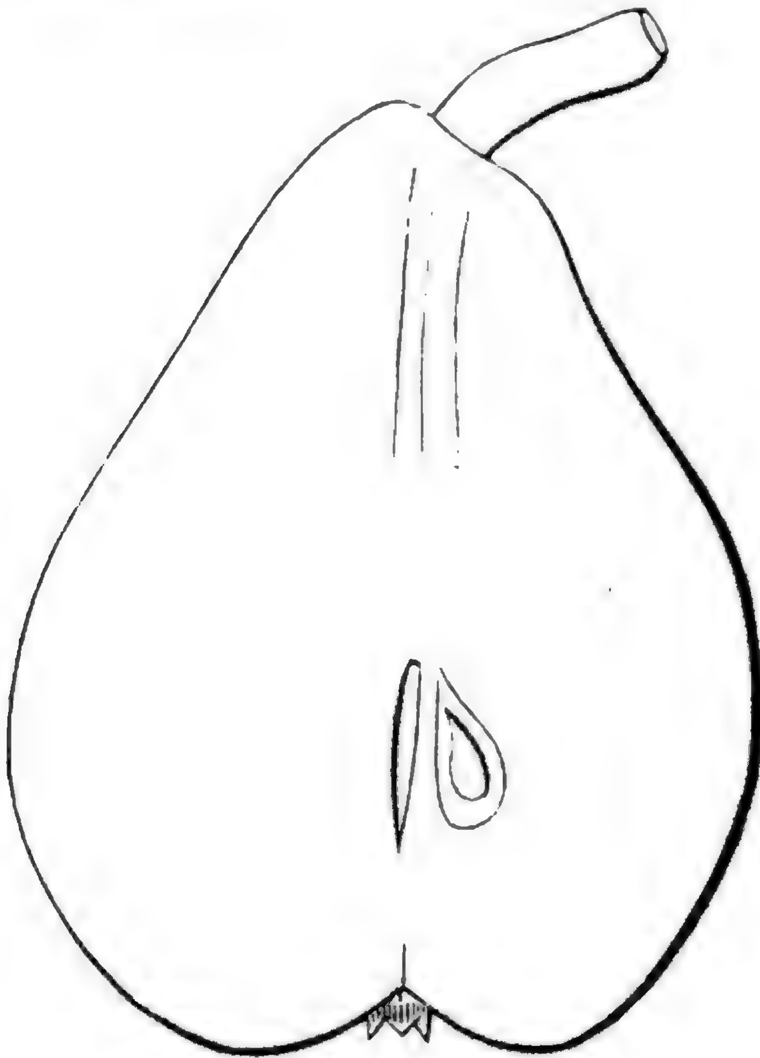
Schale: fein, glatt, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Pünktchen fein, durchscheinend, in der Röthe grünlich umrandet; um Kelch und Stiel finden sich einige Rostfiguren.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, von sehr gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kleine, braune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August, etwa acht Tage vor William's Christbirne. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, ist sehr tragbar, bildet eine schöne Pyramide und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe schlank, braun-röthlich, stark punktirt, etwas wollig, oft dornige Fruchtspieße bildend. Blüthenknospen kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz, wenig abstehend; Blätter nicht groß, eiförmig, zugespitzt, hellgrün, glänzend, schwach und undeutlich gesägt.



No. 811. Oudinot's Butterbirn.

Diel I. 3; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde im Jahre 1861 von Jules Bruneau, Baumschulenbesitzer in Nantes, aus Samen gezogen und nach dem französischen General Oudinot benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Oudinot, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 242). 2. Beurré Oudinot (Thomas, Guide pratique, S. 62).

Gestalt: mittelgroße, abgestumpft-birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit geringen Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter, schräger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, oft verkümmert; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, dick, oft fleischig, braun, sitzt in flacher Vertiefung und ist gewöhnlich durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

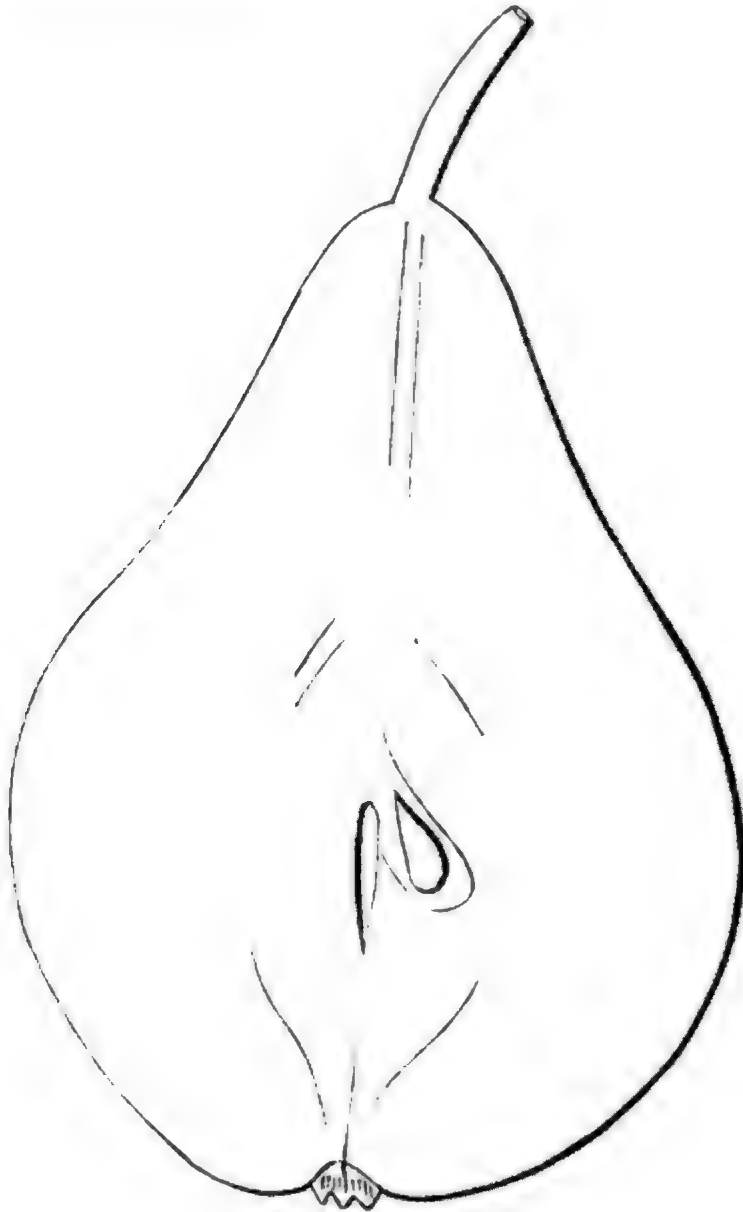
Schale: rauh, gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach geröthet, fast ganz mit hellbraunem Roste bedeckt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von süß-weinigem, sehr gutem Geschmacke.

Kernhaus: wenig hohlachsig; Fächer mäßig groß, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Anf. October. Sehr gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist ziemlich fruchtbar. — Sommertriebe stark, kurz, bräunlich, wollig; Fruchtaugen abgestumpft-kegelförmig; Holzaugen eiförmig-zugespitzt, abstehend; Blatt klein, elliptisch, fein gesägt; Blattstiel kurz und dick.



No. 812. Paulinen's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Belgien von Fräulein Pauline Du Mortier, Tochter des Botanikers und Pomologen Du Mortier, gezogen. In der Umgegend von Tournay ist sie sehr verbreitet; in Deutschland aber noch wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Ed. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Pauline (Pomone tournaisienne, No. 15, S. 81). 2. Beurré Pauline (Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1881). 3. Beurré Pauline (Thomas, Guide pratique S. 87).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, breit, hart; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 15 mm lang, stark, braun, sitzt wie eingesteckt.

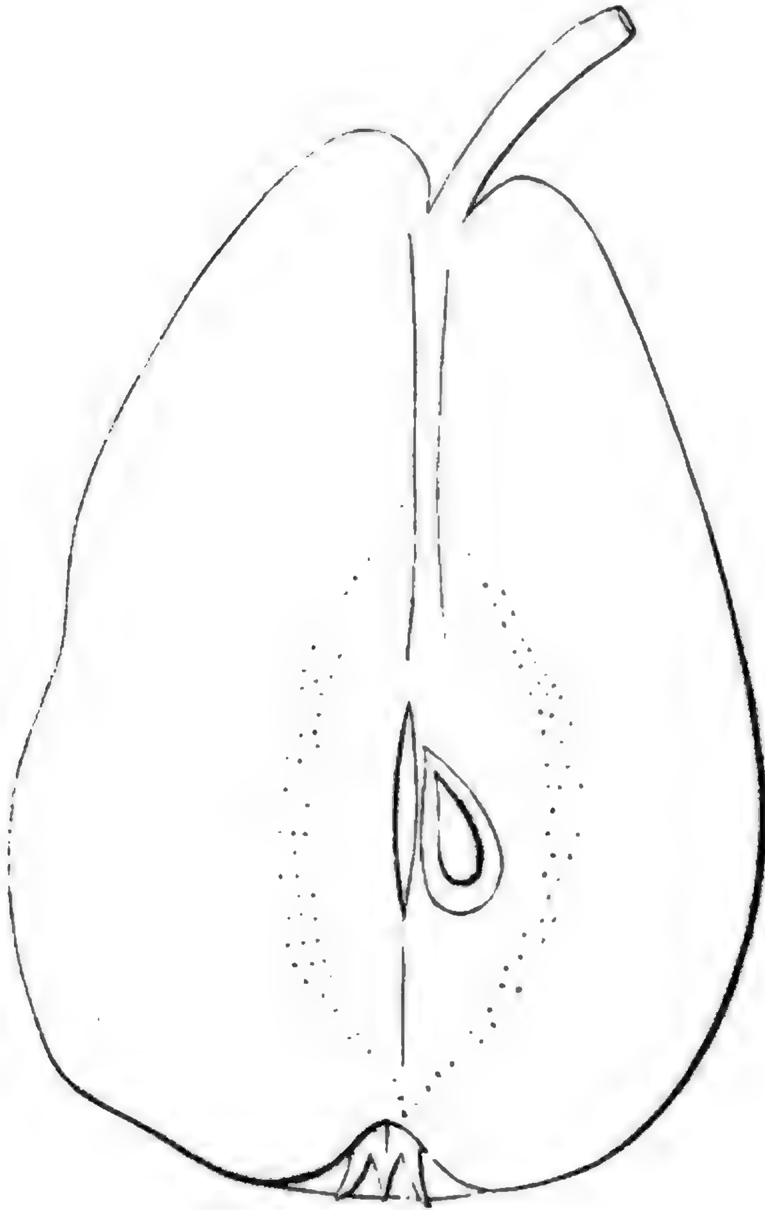
Schale: fein, hellgelb, stark besonnte Früchte bisweilen auf der Sonnenseite schwach geröthet; hellbraune Punkte und wenige Rostflecken finden sich auf der ganzen Frucht zerstreut.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach geöffnet; Fächer klein, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Recht gute Frucht für Tafel und Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt früh und reichlich und gedeiht als Zwergstamm besser auf Wildling, als auf Quitte. — Sommertriebe kurz, bräunlich; Fruchtaugen dick, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter eiförmig, kurz-zugespitzt, stark gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 813. Van Driesche's Butterbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** Februar bis Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Driesche, Gärtner in Ledeberg bei Gent (Belgien), aus Samen, den er im Jahre 1858 aussäete, gezogen. Ich erhielt sie bereits im Jahre 1868 von de Jonghe in Brüssel.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré van Driesche (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 263). 2. Beurré van Driesche (Thomas, Guide pratique, S. 87).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flachrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie merklicher ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen schmal, kurz, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, an der Anheftungsstelle verdickt, schwach gebogen, in einer von Falten umgebenen Vertiefung stehend, oft auch zur Seite gedrückt.

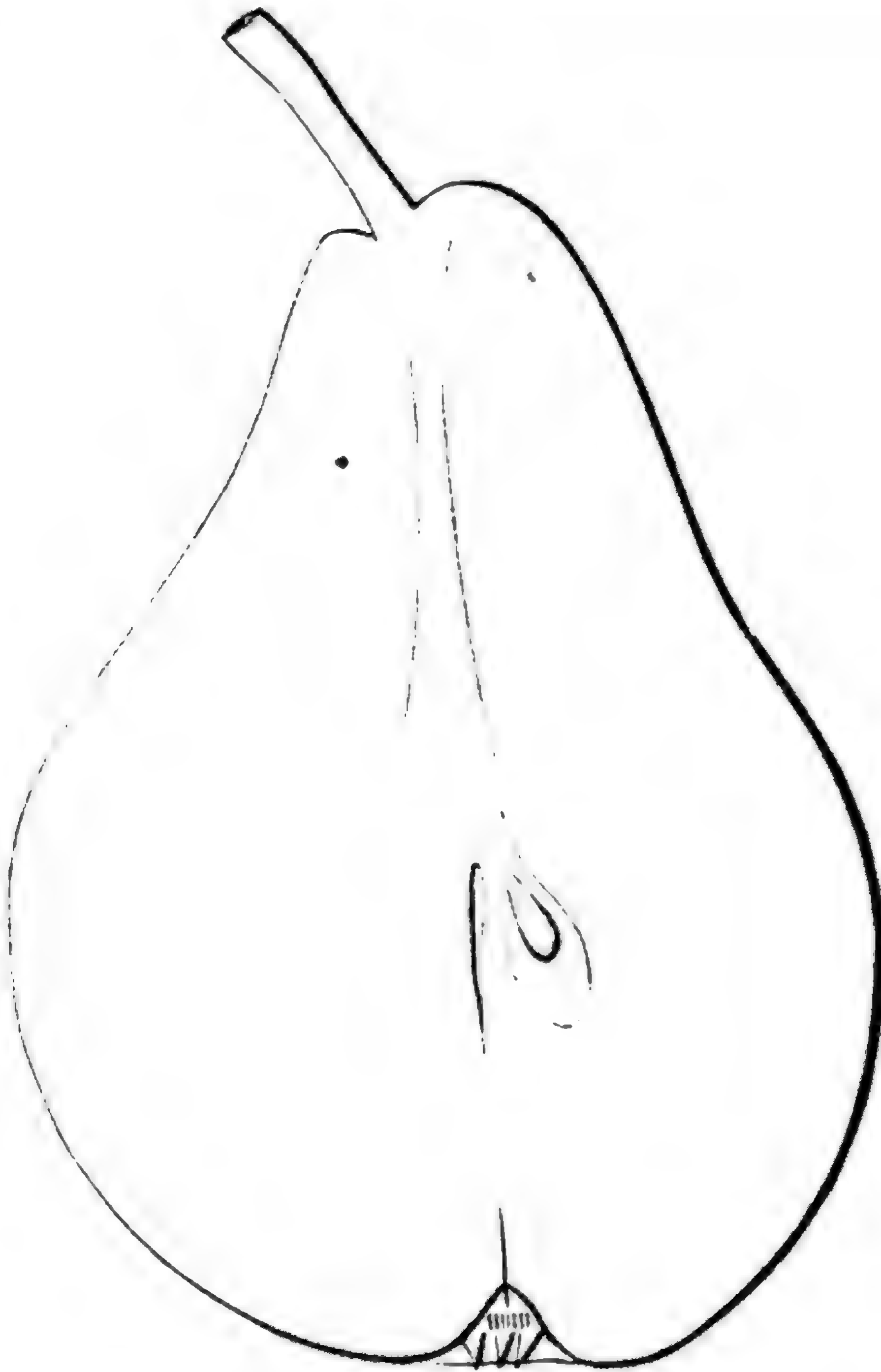
Schale: gelb, fast ganz mit hellbraunem Rost überzogen; Punkte häufig, bräunlich.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von sehr gutem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, große, länglich-ovale, dunkelbraune Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Februar bis Mai. Sie zählt zu den besten spätreifenden Sorten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist recht tragbar und nicht empfindlich. Auf Quitte wächst er schwach und muß daher zu Zwergstämmen auf Wildling veredelt werden. — Sommertriebe zahlreich, kurz, bräunlich-gelb, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-eiförmig; Holzaugen kegelförmig, abstehend; Blatt elliptisch, am Rande gesägt; Blattstiel stark und lang.



No. 814. Van Geert's Butterbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von Jean van Geert, Handelsgärtner in Gent, aus Samen gezogen und von Ambroise Verschaffelt daselbst im Jahre 1864 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von L. van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Jean van Geert (Verschaffelt, Illustration horticole, 1864). 2. Beurré van Geert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 221).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 50 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: mäßig lang, dünn, holzig, sitzt wie eingesteckt, oder etwas seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze.

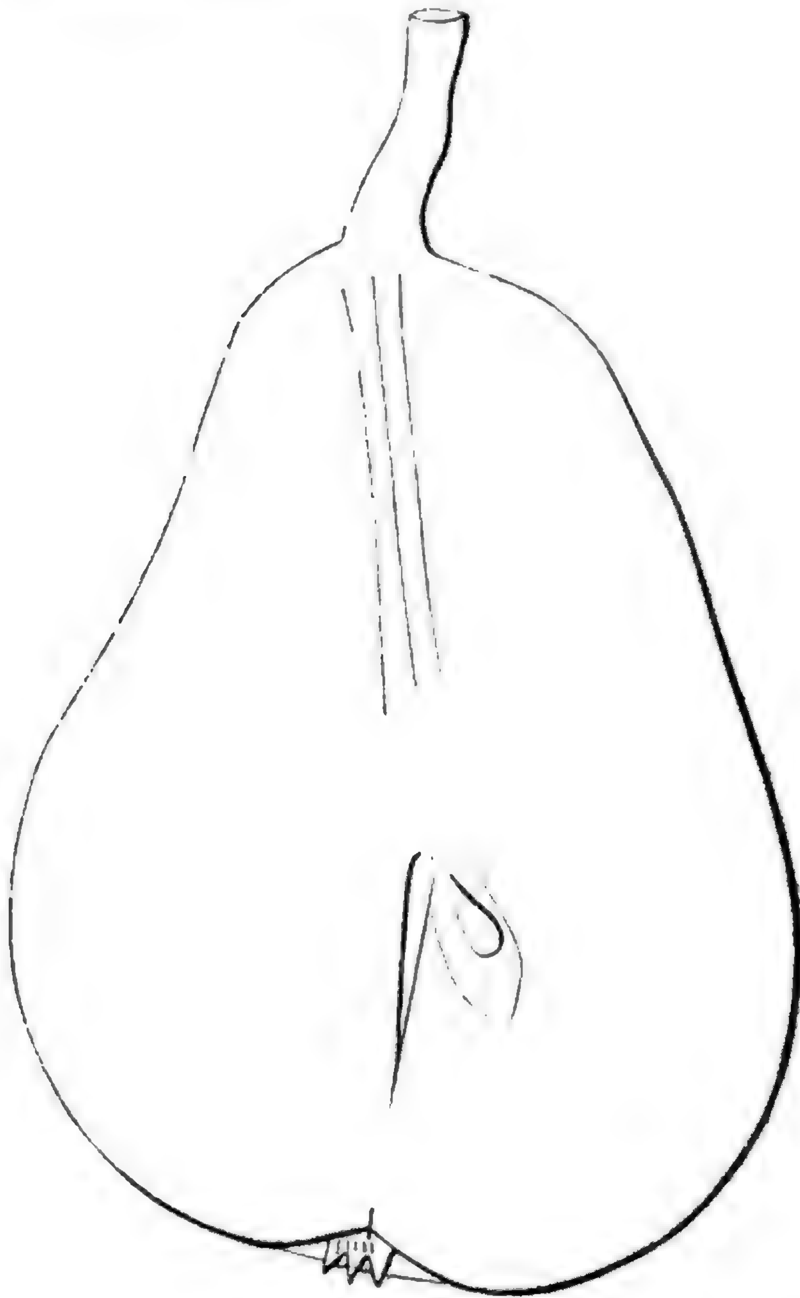
Schale: glatt, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun. Rost mehr oder weniger vorhanden, um den Kelch zusammenhängend.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süßwein-säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark und lang, grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, tief gesägt; Blattstiele kurz und stark.



No. 815. Butterbirn von Saint-Nicolaus.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1839 von Meurier in einem Garten der Vorstadt von Angers gefunden; Flon, Baumschulenbesitzer in Angers, brachte sie in den Handel. In Frankreich, Belgien, Amerika und Deutschland ist sie verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré de Saint-Nicolaus (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 258). 2. Saint-Nicolaus (Thomas,

Guide pratique, S. 74). 3. Duchesse d'Orleans, (Hogg, the fruit Manual, S. 440).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit unebenen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: ziemlich kurz, fleischig, flach, obenauf, fast in die Frucht übergehend.

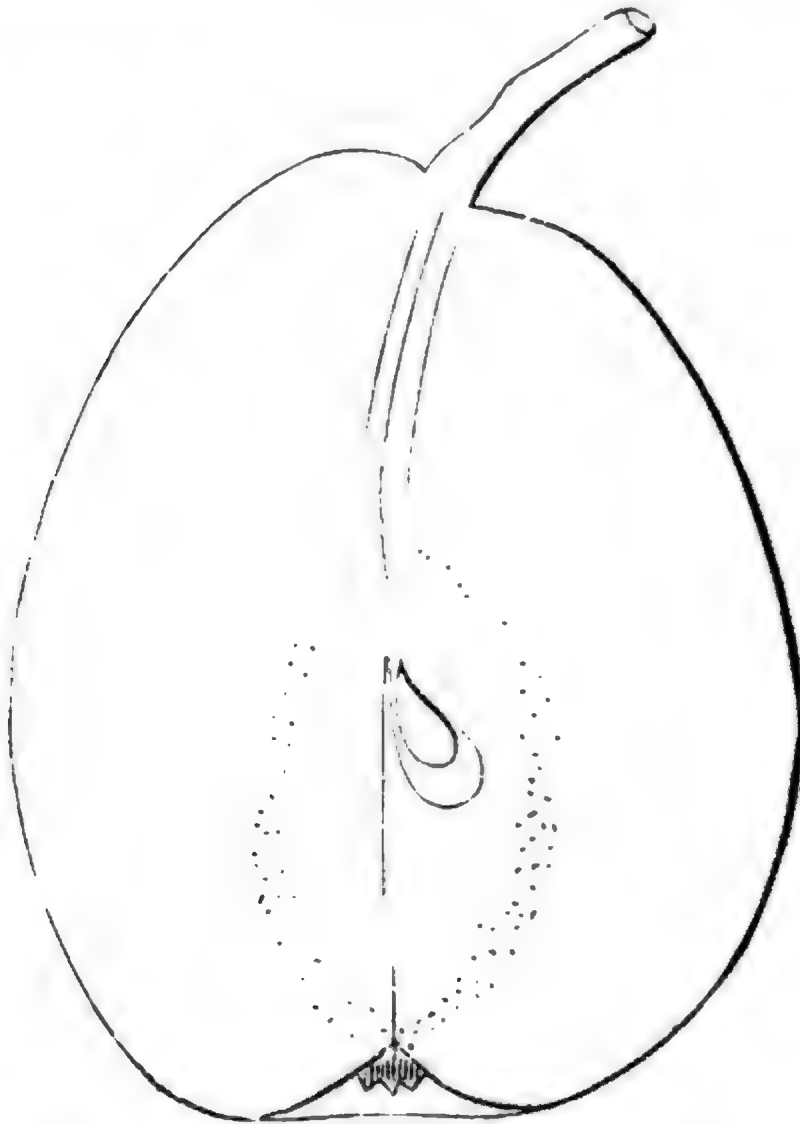
Schale: grünlich-gelb, Punkte fein, braun; Rostflecken finden sich häufig.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftig; von gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig; gut ausgebildete, kurz zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und macht auch auf Quitte eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark, kurz, gelblich-braun, punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, am Rande schwach gezähnt; Blattstiele lang und dünn.



No. 816. Von Sorlus' Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Mons aus Samen gezogen und nach M. de Sorlus, Director im Belgischen Ministerium des Innern, benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1843. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Varietät von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. De Sorlus (Bivort, Album de Pomologie, 1847, I., S. 30). 2. De Sorlus, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 853). 3. Poire de Sorlus (Thomas, Guide pratique, S. 74).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den sich

die Frucht eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht sie keine Einziehungen und verjüngt sich mit schräg-abgestumpfter Spitze.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: mittellang, oft auch kurz, stark, an der Basis fleischig verdickt, gebogen; er sitzt seitwärts, flach vertieft zwischen Falten.

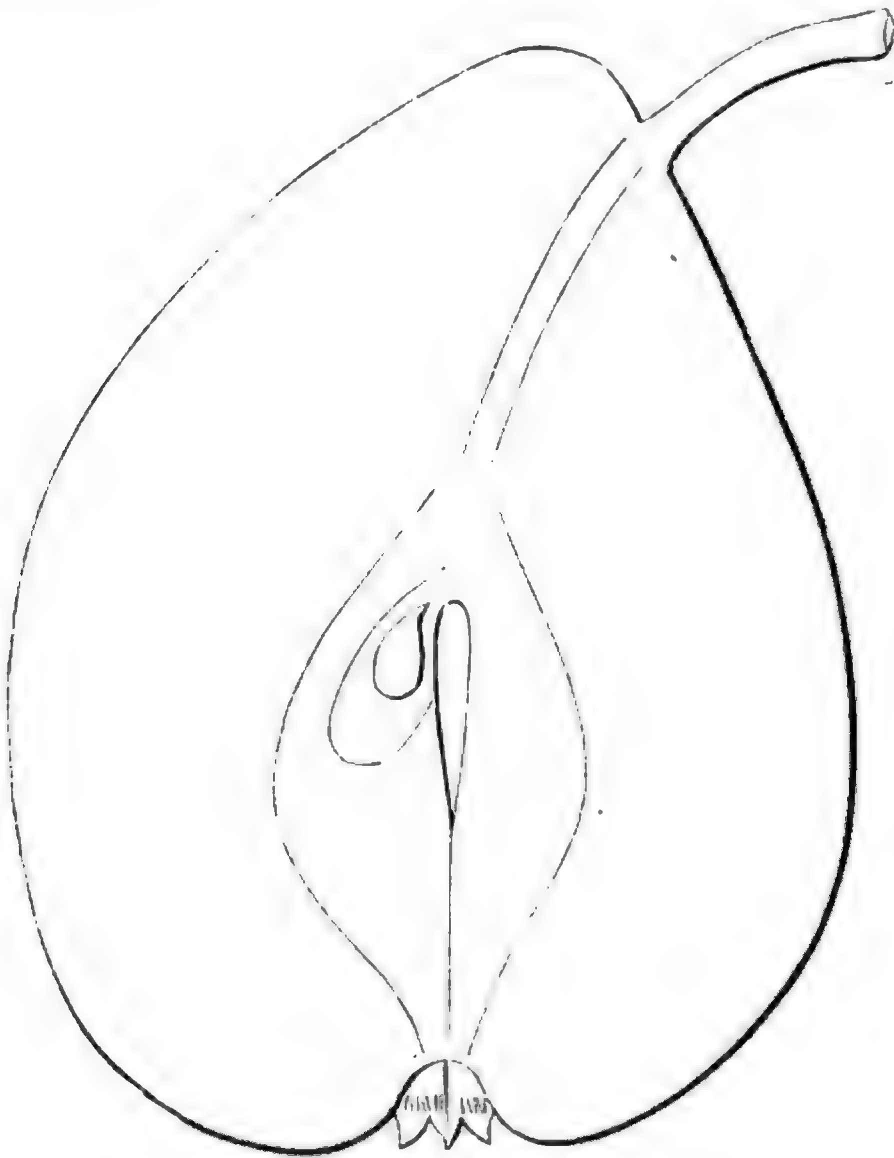
Schale: stark, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, bräunlich; Rostflecken finden sich häufig, namentlich um Kelch und Stiel, wo sie zusammenhängend sind.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, große, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis December. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte, bildet eine schöne, starke Pyramide und trägt dankbar. — Sommertriebe dick, lang, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig oder elliptisch, am Rande schwach gekebt; Stiele lang und stark.



No. 817. Chaigneau.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Jacques Jalais, Baumschulenbesitzer in Nantes, im Jahre 1848 aus Samen gezogen und nach Chaigneau, Präsident der Gartenbau-Gesellschaft in Nantes, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Chaigneau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 335). 2. Chaigneau (Jules de Liron d'Airoles, Not. pomol. I. 1, S. 20). 3. Chaigneau (Thomas, Guide pratique, S. 89).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen, oft nur auf der einen Seite und verjüngt sich mit dicker, gewöhnlich schiefer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 2 cm lang, stark, fast fleischig, braun, in einer schwachen Vertiefung, oft schief stehend.

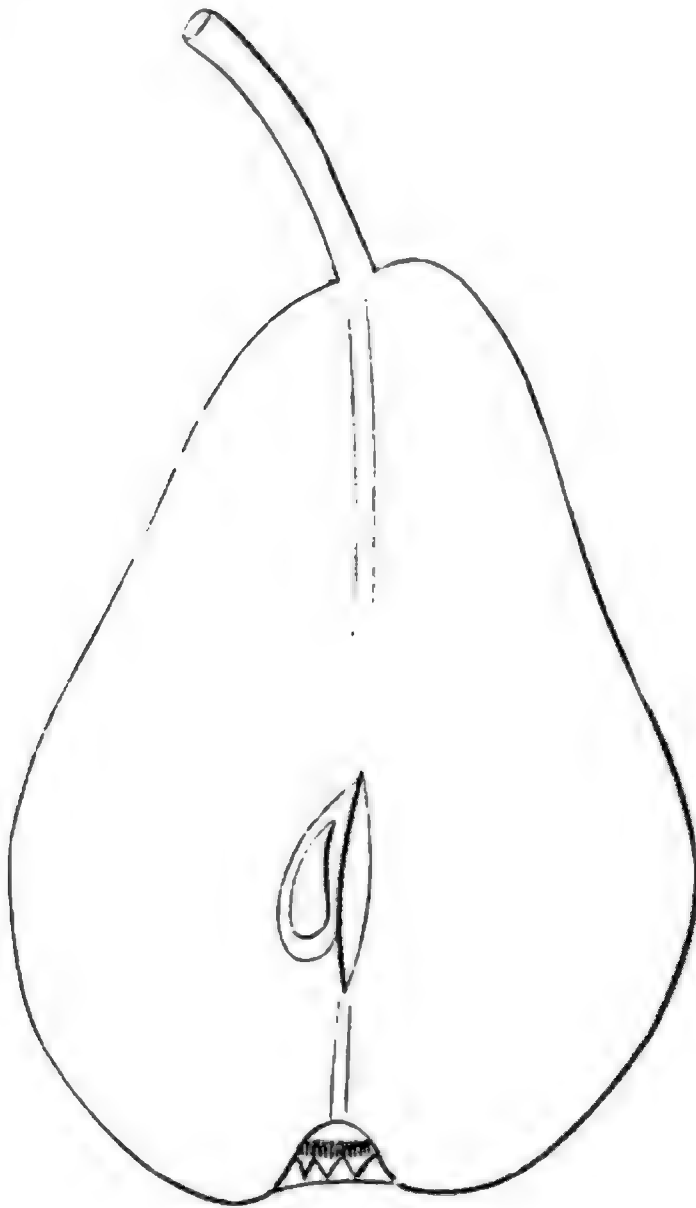
Schale: fein, gelblich-grün, an der Sonnenseite schön gelb; Punkte fein, braun, zerstreut, um Kelch und Stiel finden sich oft größere Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von weinsäuerlichem, gewürzigem, erfrischendem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und ist recht fruchtbar. — Sommertriebe stark, kurz, leicht gebogen, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen eiförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, schwach-zugespitzt, tief gesägt.



No. 818. Clara Fries.

Diel I. 3; Luc. III. 1. b; Jahn III. 2. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: nach brieflicher Mittheilung des Baumschulenbesitzers G. L. Vogh in Horsens, dem die Königliche Gärtner-Lehranstalt diese vorzügliche Sorte verdankt, wurde sie in dem Dorfe Skjensved bei Gamle Kjógezaard gefunden und zuerst Skjensved-Birne, später nach der Besitzerin des Gutes, Clara Fries genannt. Der Gartenbau-Verein zu Kopenhagen hatte durch Rothe, Vorstand der Königlichen Gärten zu Rosenberg bei Kopenhagen, sehr schöne Früchte dieser Varietät auf der Internationalen Ausstellung 1875 zu Köln ausgestellt, die allgemeinen Beifall fanden.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 60 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziegungen und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: lang, holzig, braun, aus der seichten Vertiefung schräg hervortretend.

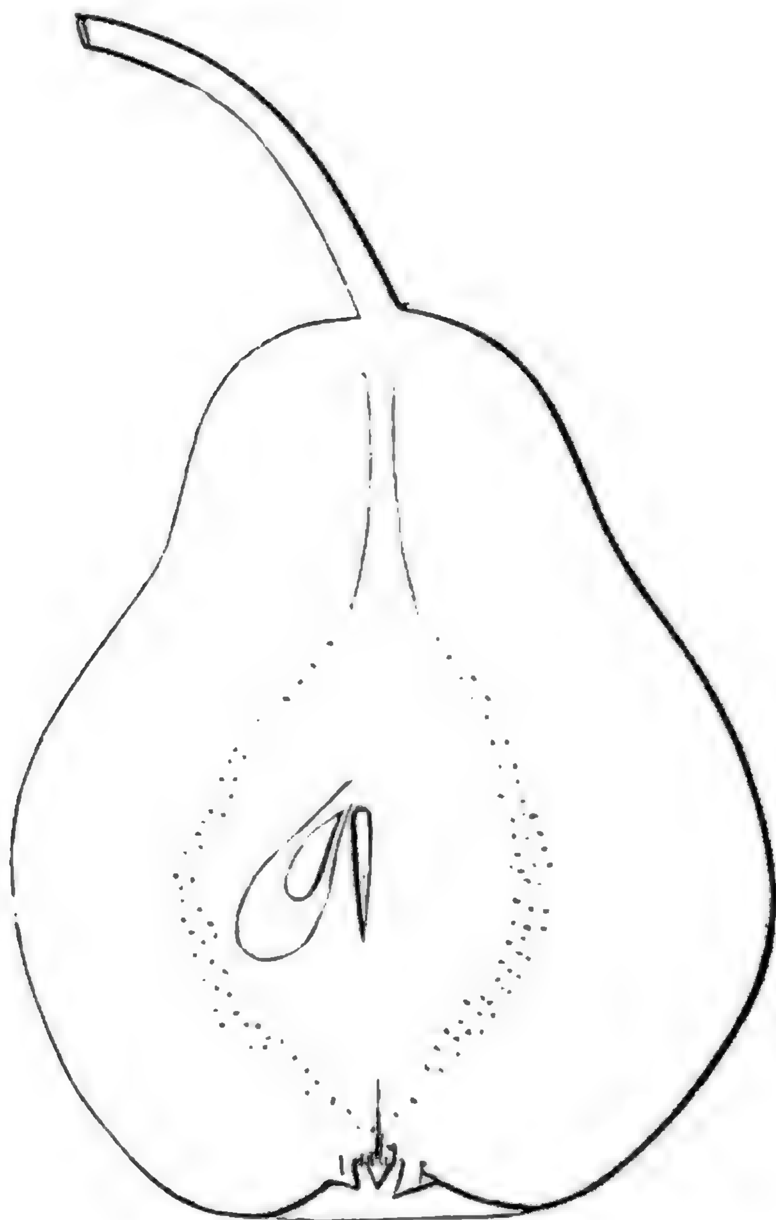
Schale: glatt, hellgelb, später citronengelb, mit vielen feinen, bräunlichen Pünktchen, um Kelch und Stiel auch mit einzelnen Rostfiguren.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von sehr angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, längliche, schwarzbraune, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September; sie hält sich 3—4 Wochen. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend. Blatt groß, elliptisch, am Rande schwach gesägt, an der Basis fast ganzrandig; Stiel lang, dünn; Nebenblätter linienförmig.



No. 819. Clementine von Lavours.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 3. ** Winter.

Heimath und Vorkommen: sie wurde zufällig im Garten eines Herrn von Beaulieu zu Lavours (Ain) gefunden und nach dessen Tochter benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Clémence de Lavours, (Mas, le Verger, Poires d'hiver, No. 42). 2. Clémence de Lavours (Thomas, Guide pratique, S. 90).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet; nach dem Stiele macht sie starke Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und breit, von Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, gebogen, gelblich-braun, punktirt, steht in einer flachen Einsenkung, von Falten umgeben.

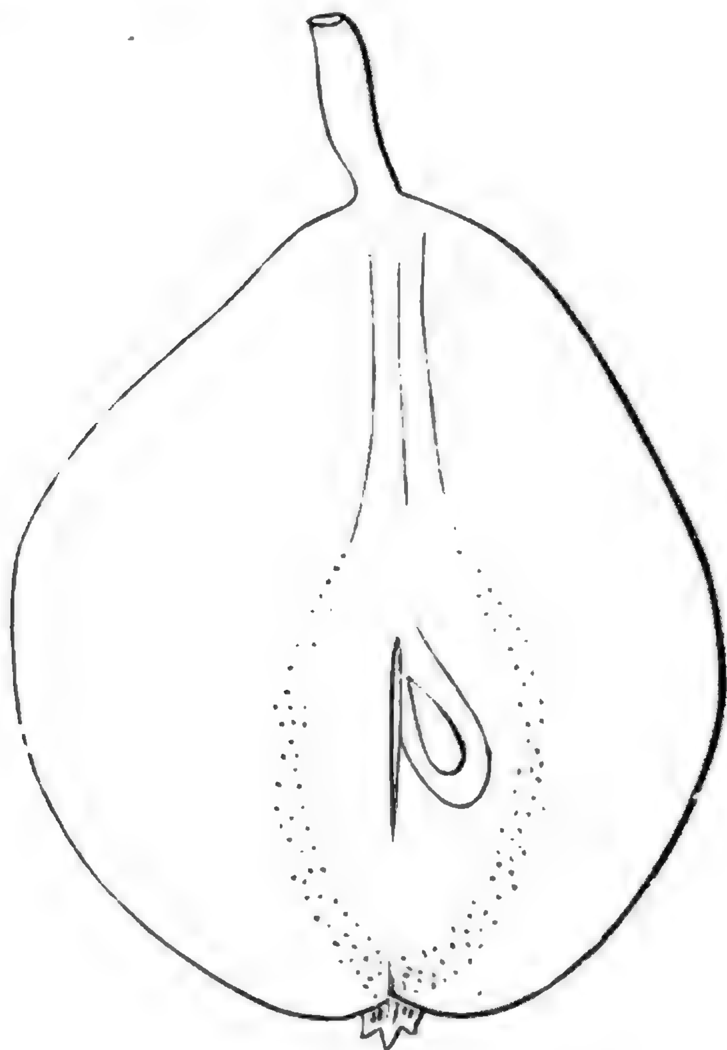
Schale: stark, grünlich-gelb, im Februar citronengelb; Punkte zahlreich, grün und braun, um den Kelch finden sich größere Rostflecken.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich, sind jedoch wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes; er wächst kräftig, gedeiht auf Wildling und Quitte und ist fruchtbar. — Sommertriebe mittelstark, grünlich-gelb, zahlreich punktirt; Fruchtaugen mittelgroß, kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, stumpf-gesägt.



No. 820. Colmar de Mars.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** März-Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Nerard, Baumschulenbesitzer zu Lyon, aus Samen gezogen und im Jahre 1855 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Colmar de Mars, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 369). 2. Colmar de Mars (Thomas, Guide pratique, S. 91).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, fleischig, braun, oft etwas schief in einer flachen Vertiefung stehend.

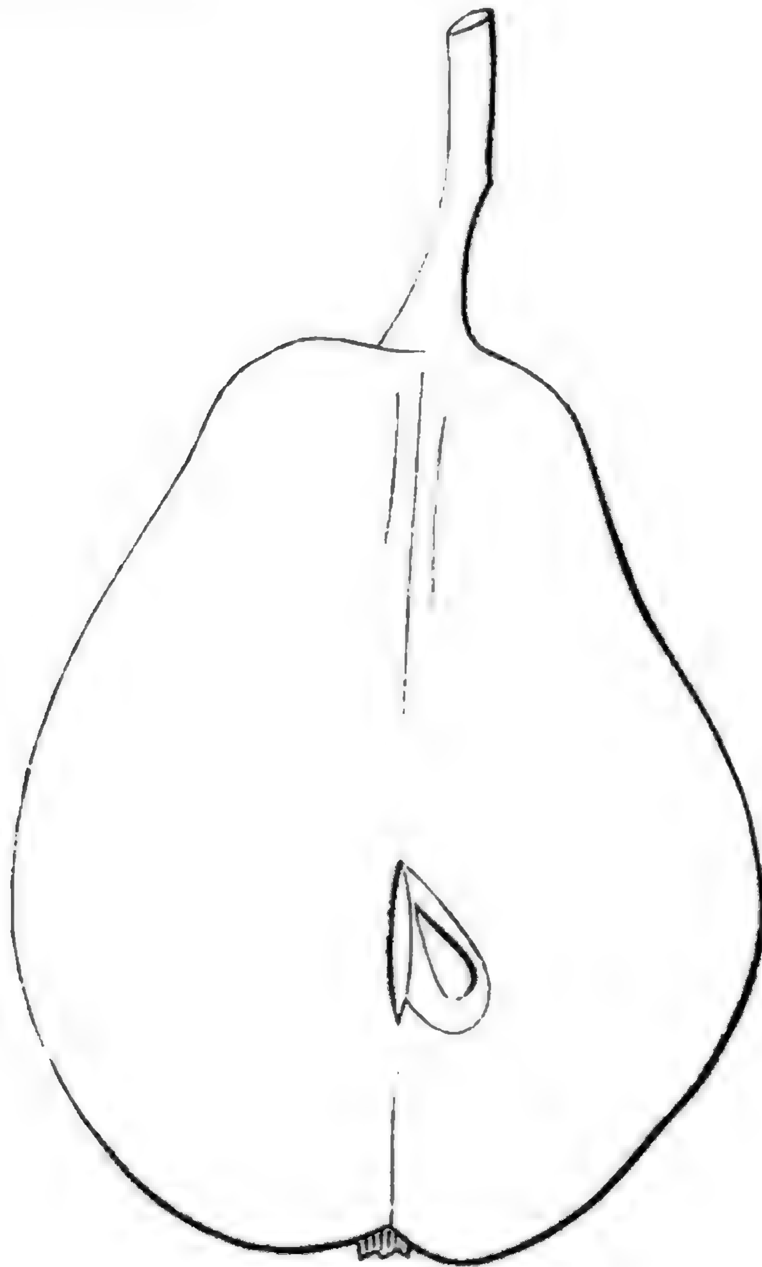
Schale: fein, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von etwas gewürzigem, erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer kräftig, groß, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende März bis Mai. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt gut. — Sommertriebe stark, mäßig lang, bräunlich-grün, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, groß; Holzaugen eiförmig, abstehend; Blatt eirund oder elliptisch, schwachgesägt, am Grunde fast ganzrandig Blattstiel lang und stark.



No. 821. Constantin Claes.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn III. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe, Baumschulenbesitzer in Brüssel, gezogen und in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Garteninspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme. 1. Constant Claes (Thomas, Guide pratique, No. 108).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm lange Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die

Frucht sich eiförmig abrundet, nach dem Stiele macht sie sanfte oder stärkere Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, stark, fleischig, bräunlich-grün, zwischen starken Falten, oft auch wenig vertieft stehend.

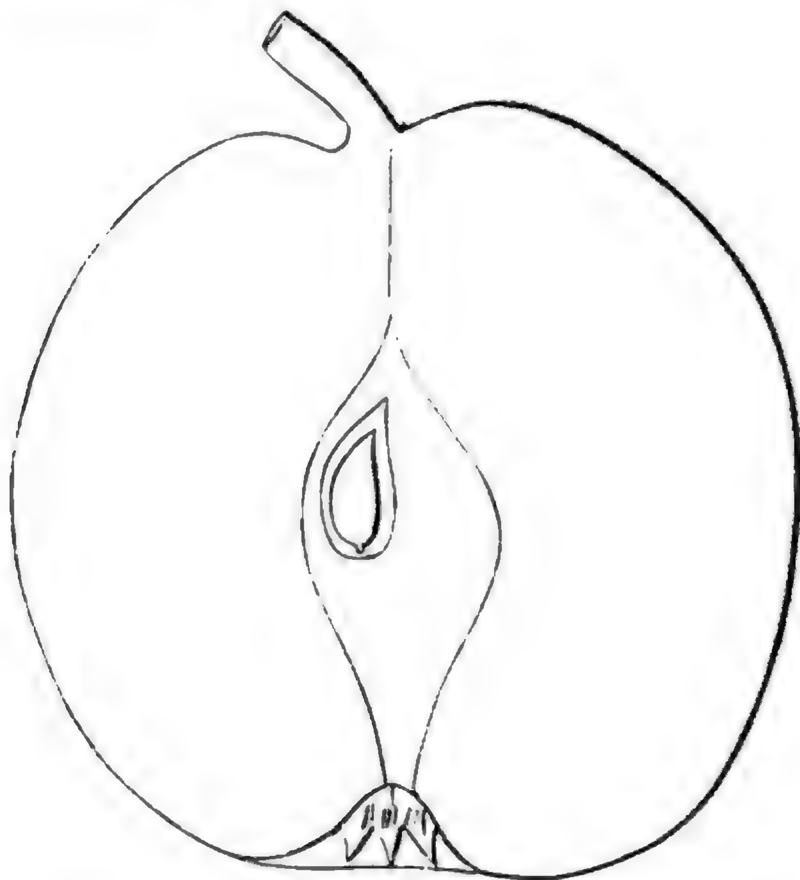
Schale: glatt, gelblich-grün, später hellgelb, ohne Röthe und Punkte, nur mit einigen grünen Fleckchen und einzelnen Rostfiguren bedeckt.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, braune, stark-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October, hält sich 2—3 Wochen. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist tragbar, nicht empfindlich und kommt in jedem nicht zu trockenen Boden fort. — Sommertriebe stark, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blätter mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Blattstiele kurz, dünn; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 822. Boisnard's Dechantsbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahn IV. 2. **† November.

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist mir Näheres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Doyenné Boisnard (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: rundliche, mittelgroße, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig zu.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang, hart, aufrecht, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, fleischig, stark seitwärts gebogen, dunkelbraun, obenauf, wie eingedrückt und von flachen Falten umgeben.

Schale: fein, schwach glänzend, grünlich-gelb, später hellgelb, um Kelch und Stiel zusammenhängend, zimmetfarbig berostet; Punkte fein, zerstreut, kaum bemerkbar.

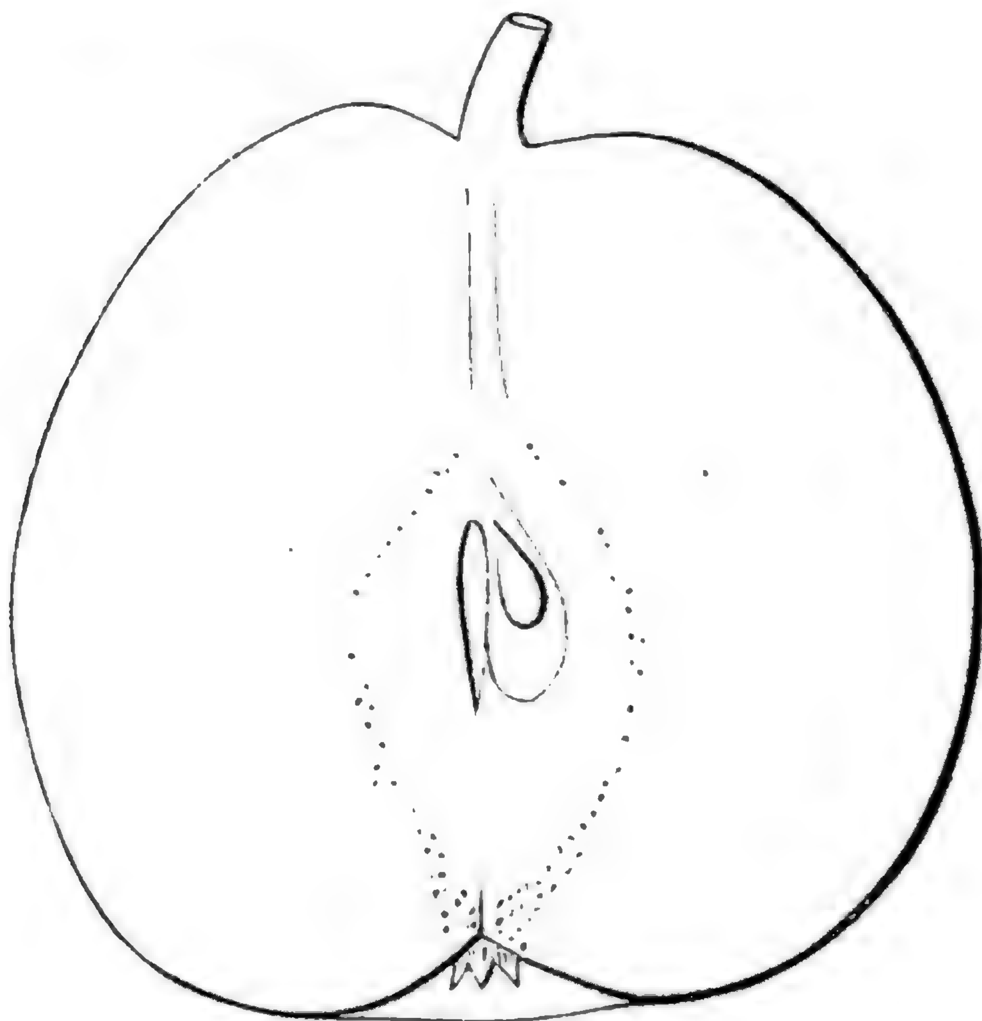
Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer eng, große, lang-zugespitzte, schwarzbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen nicht bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende November bis December. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe mäßig stark und lang, braunroth, punktirt; Fruchtaugen stumpf, breit, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt eirund, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt.

Zwergstämme gedeihen auf Wildling besser, wie auf Quitte.



No. 823. Flon's Dechantsbirn.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. c. ** Februar.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Varietät wurde von Flon sen., Gärtner in Angers, im Jahre 1859 aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Doyenné Flon aîné (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 437). 2. Doyenné Flon (Thomas, Guide pratique, S. 93).

Gestalt: große, rundliche, in der Rundung oft ungleiche, etwa 85 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich schwach und endet mit abgerundeter Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, dick, fleischig, braun, sitzt in einer schwachen Vertiefung, wie eingedrückt.

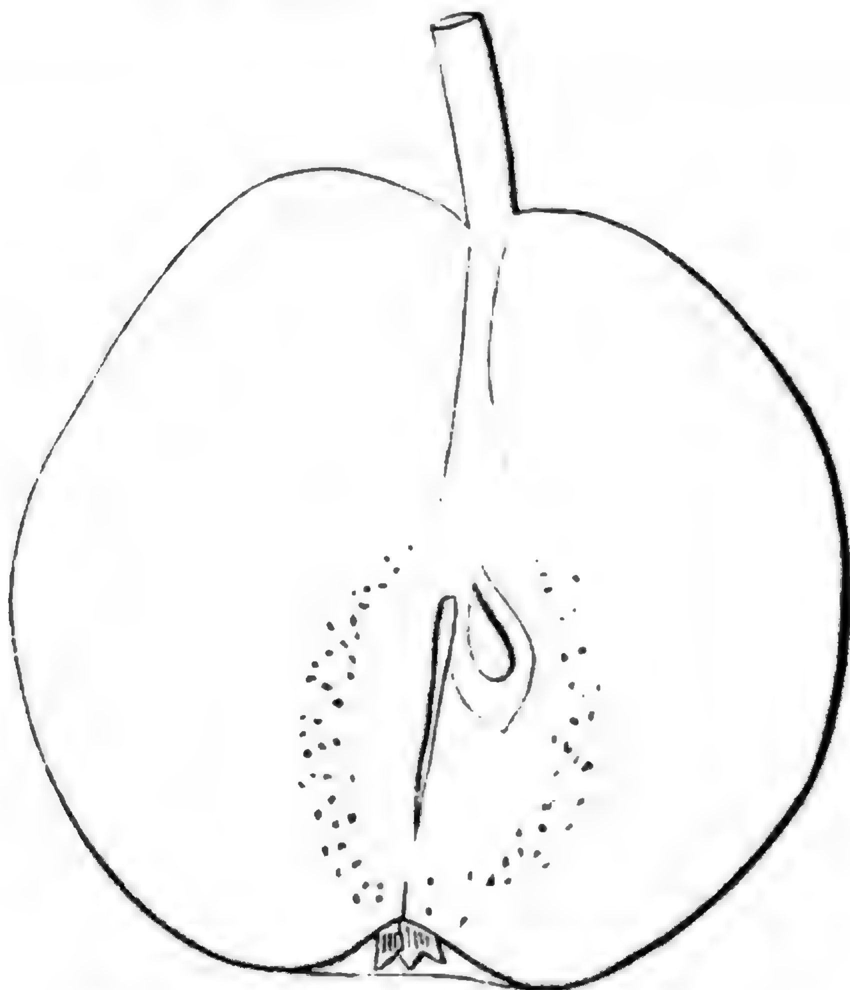
Schale: rauh, fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, braun; um Kelch und Stiel bräunlich berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifezeit und Nützung: November bis Februar. Sehr gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine schöne, starke Pyramide und trägt gut. — Sommertriebe stark, lang, braun, punktirt; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen zugespitzt, angedrückt; Blatt elliptisch, am Rande fein gesägt; Blattstiel kurz und dick.



No. 824. Dechantsbirn von Rouen.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, gezogen und nach dem Cercle pratique d'Horticulture de Rouen benannt. Der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1857. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese gute Varietät von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Doyenné du Cercle pratique de Rouen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 433). 2. Doyenné du Cercle (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: kleine, kugelrunde, meist beulige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit unebenen Einziehungen ab und endet mit schiefer, stumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: 2 cm lang, stark, gebogen, grünlich, in einer flachen, weiten Vertiefung stehend.

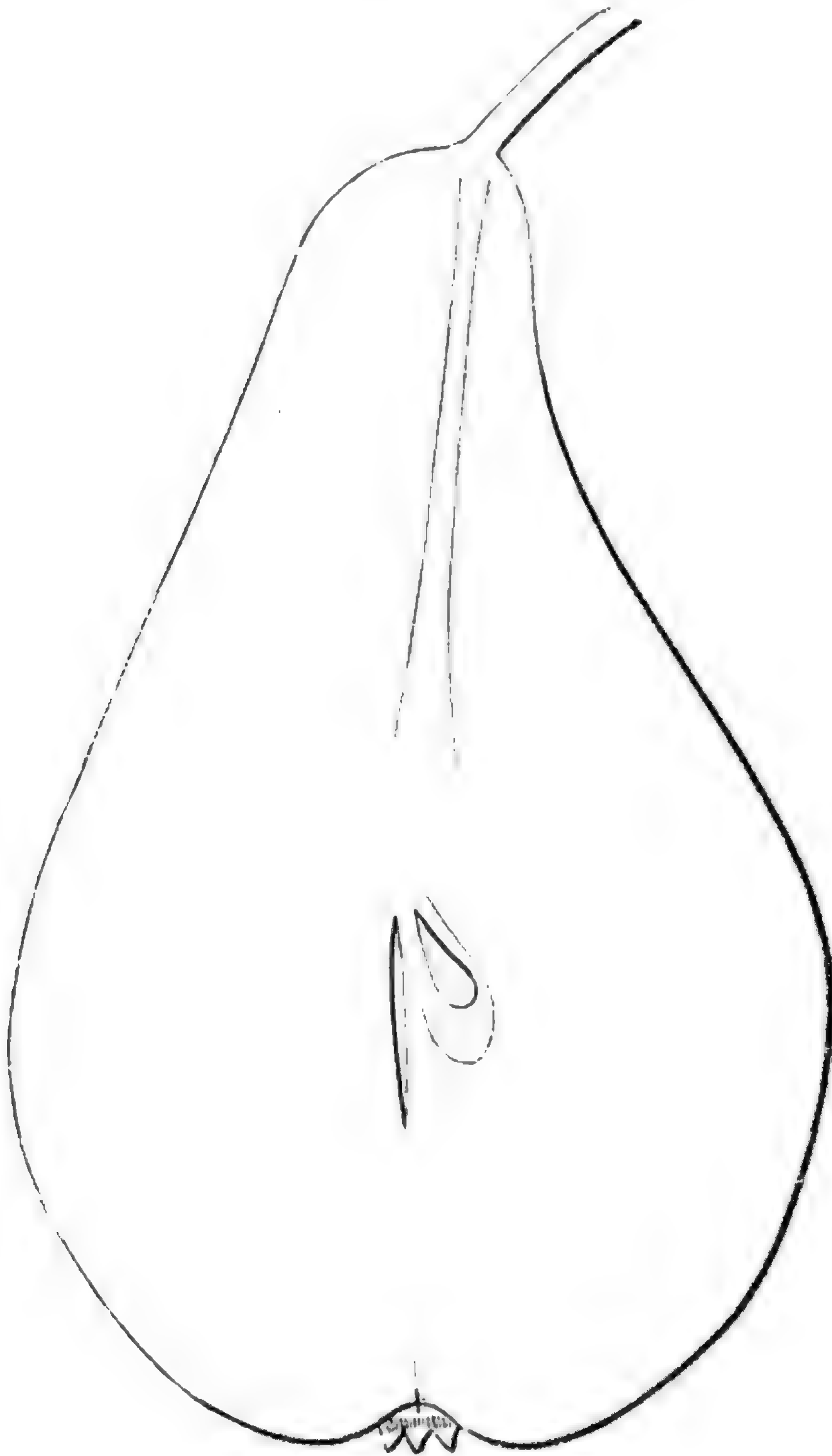
Schale: hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulation schwach vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe aufrecht, lang und stark, bräunlich-roth, stark punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, ei-lanzettlich oder eiförmig, schwach gesägt; Blattstiel stark und lang.



No. 825. Delices Cuvelier.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Varietät wurde um 1811 von Vincent Cuvelier, Gärtner im Kloster der Franziskaner zu Soignies, gezogen und kommt in der Umgegend von Ath häufig vor. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von L. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Délices Cuvelier (Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1874, S. 209).

Gestalt: sehr große, birn- oft auch flaschenförmige, sehr veränderliche, etwa 75 cm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, holzig, gebogen, grün oder braun, flach obenauf, fast in die Frucht übergehend.

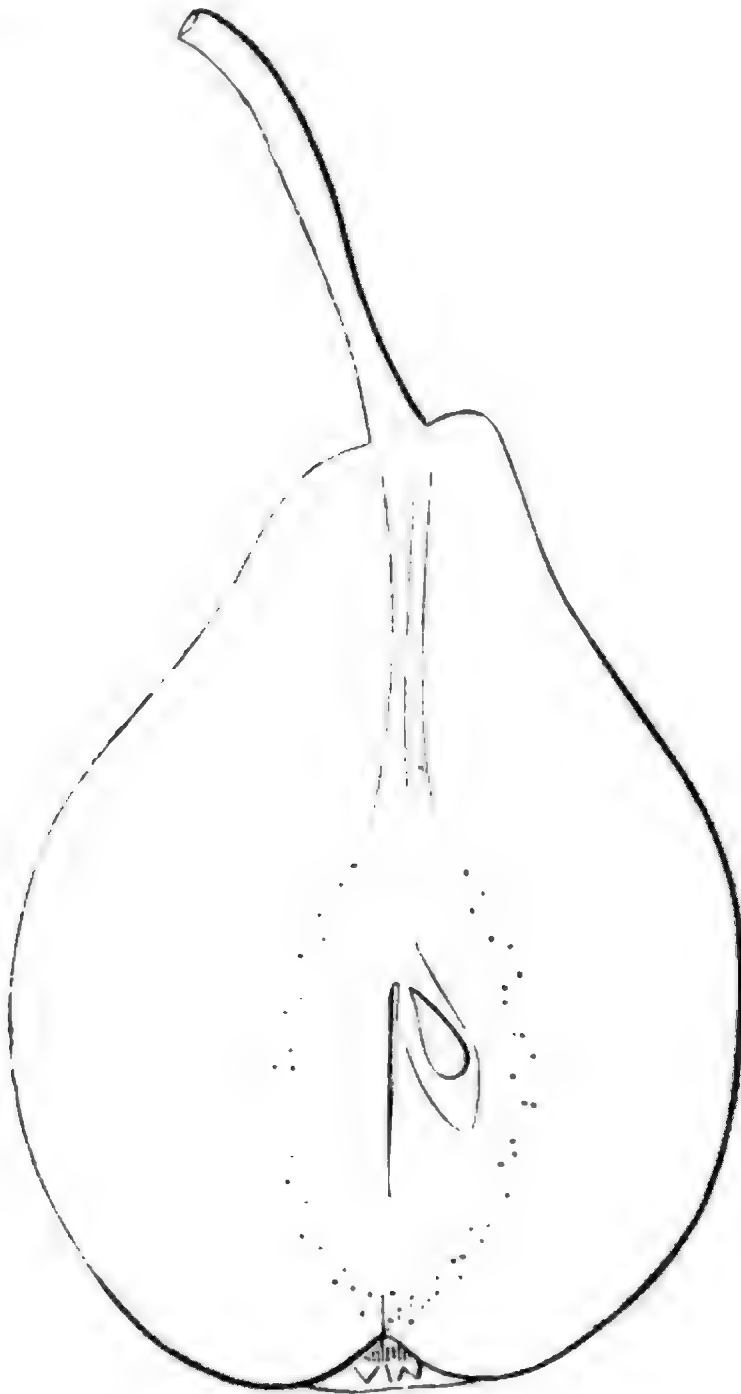
Schale: fein, glänzend, gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach geröthet; die ganze Frucht bräunlich punktirt und gefleckt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September. Sehr gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht auf Quitte und Wildling gleich gut. — Sommertriebe stark, rothbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 826. Donville.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. *†† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, die Merlet bereits im Jahre 1679 beschrieb, über deren Entstehung Genaueres nicht bekannt ist. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. De Calot (Merlet, l'Abrégé des bons fruits, 1675, S. 119). 2. Chaumontel Anglaise (Decaisne, le

Jardin fruitier du Muséum. 1859, II.). 3. Donville (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 422). 4. Donville (Thomas, Guide pratique, S. 92). 5. Gelbe Donville (Dochnahl, der sichere Führer in der Obstkunde, II. No. 3.). 6. Die gelbe Donville (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, IV. S. 238).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, unregelmäßig gebaute, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, aufrecht, hartschalig, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit; von feinen Falten und beulenartigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht.

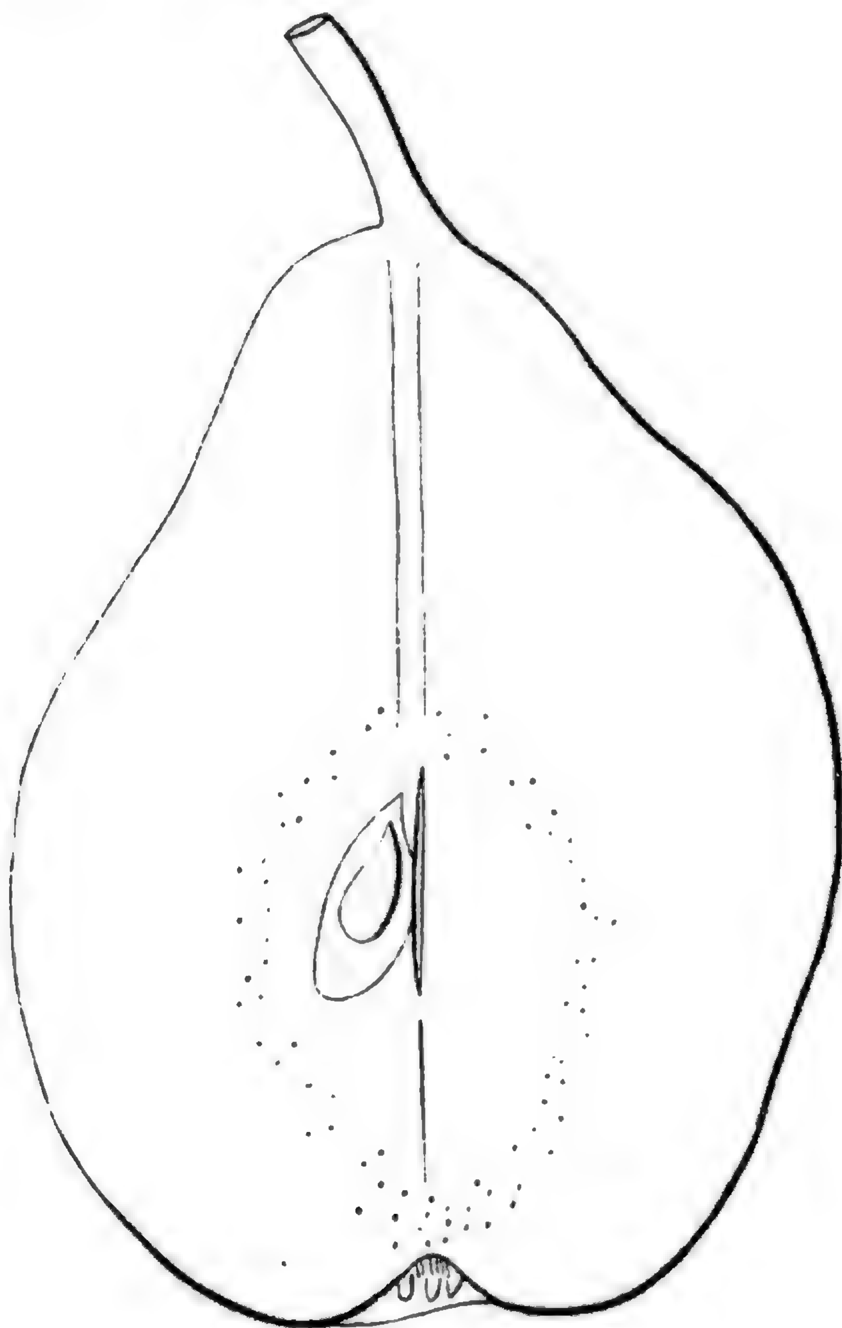
Schale: citronengelb, stark, auf der Sonnenseite schwach dunkelroth gefärbt; Punkte zahlreich, grau; um Kelch und Stiel berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, halbfein, rauschend, etwas trocken, von gewürzlosem, süß-weinigem, herbem Geschmack; Geruch fehlt.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis März. Sehr gute späte Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und ist nicht empfindlich, so daß er auch für rauhe Lagen empfohlen werden kann. — Sommertriebe stark und lang, braun, wollig; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, angedrückt; Blatt groß, eiförmig, schwach gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 827. Die Doppelkirschbirn.

Diel III. 3. a; Luc. VII. 2. b; Hogg III. 1. †† Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 40 Jahren von François de Meester, Baumschulenbesitzer zu Elksken in Belgien, gezogen; in Belgien kommt sie häufig vor und wird namentlich viel auf den Genter Markt gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1880 durch R. Lauche Gehilfe in der Gärtnerei von van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Poire cerise double, Dubbele Kriekpeer (Silvio Bellemann, Bulletins d'arboriculture, de floriculture et de culture potagère, 1881, S. 321). 2. Die Doppelkirschbirn (Rosenthal, Wiener Illustrirte Gartenzeitung, 1882, S. 36).

Gestalt: große, kreisel=birnförmige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit sanften Einziehungen ab und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, holzig, sanft gebogen, obenauf wie eingesteckt.

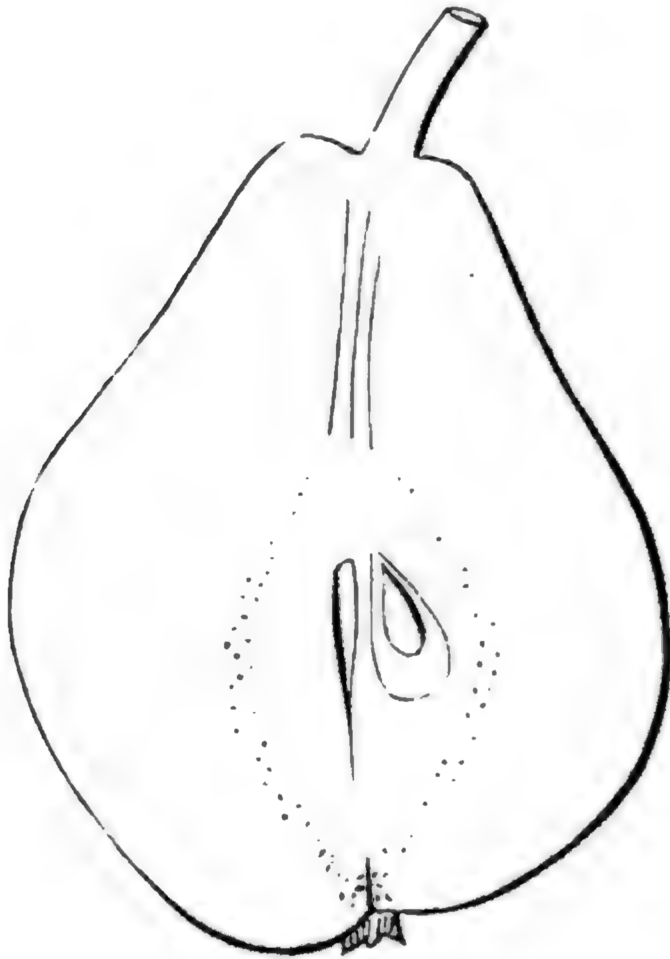
Schale: fein, vom Baume hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und kurz abgesetzt gestreift; Punkte fein, hellbraun.

Fleisch: weiß, um das Kernhaus schwach geröthet, hartfleischig, von herbem, süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang=zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Ende August; sie hält sich nicht lange und wird bald mehlig. Vortreffliche Kochbirne, die beim Kochen schön roth wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich, weshalb er auch für rauhe Gegenden empfohlen werden kann. — Sommertriebe schlank, stark, bräunlich=grün, hell punktirt; Fruchtaugen stark, abgestumpft=zugespitzt, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, dunkelgrün, eiförmig, scharf gesägt.



No. 828. Downton.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus England und wurde nach dem Schlosse Downton in Herefordshire benannt. Ueber ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Nach Frankreich kam sie um 1845; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Downton (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 434). 2. Downton (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 427). 3. Downton (Thomas, Guide pratique, S. 77).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Kelche nimmt sie mit kurzen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, stark, holzig, braun, obenauf, wie eingesteckt, oft auch seitwärts gedrückt.

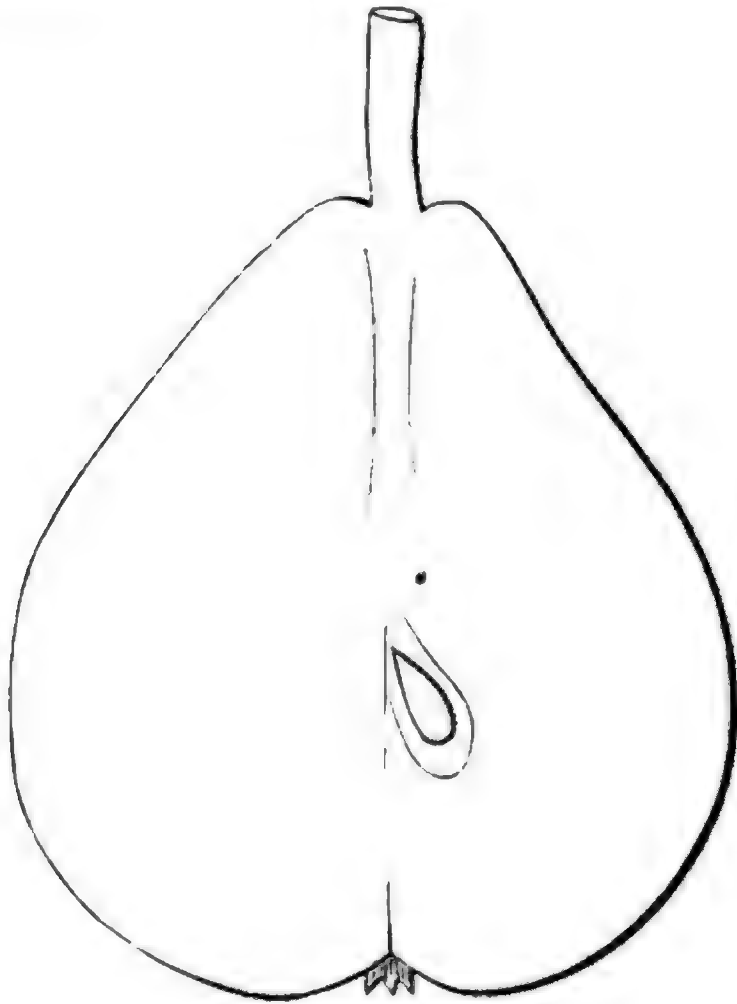
Schale: citronengelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, röthlich-braun; um den Kelch und den Stiel findet sich zusammenhängender Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen schwach vorhanden.

Reife und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt nur mäßig und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, wollig, punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, unterseits filzig, oval oder elliptisch, am Rande fein gesägt, oft fast ganzrandig; Blattstiel lang und stark.



No. 829. Dr. Andry.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahn III. 2. ** Ende September-October.

Heimath und Vorkommen: diese sehr gute Varietät wurde im Jahre 1849 von Boisbunel jun., Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und 1862 in den Handel gebracht. Er widmete sie Dr. Andry, General-Secretair des Gartenbau-Vereins zu Paris. In Deutschland kommt sie wenig vor; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: Dr. Andry (Dictionnaire de Pomologie, No. 411). 2. Dr. Andry (van Houtte, Flore des Serres, 1873, M. No. 726). 3. Dr. Andry (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 432). 4. Docteur Andry (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach-

abrundet, während sie nach dem Stiele mit kurzen Einziehungen abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, braun, steht obenauf in einer schwachen Vertiefung, wie eingedrückt.

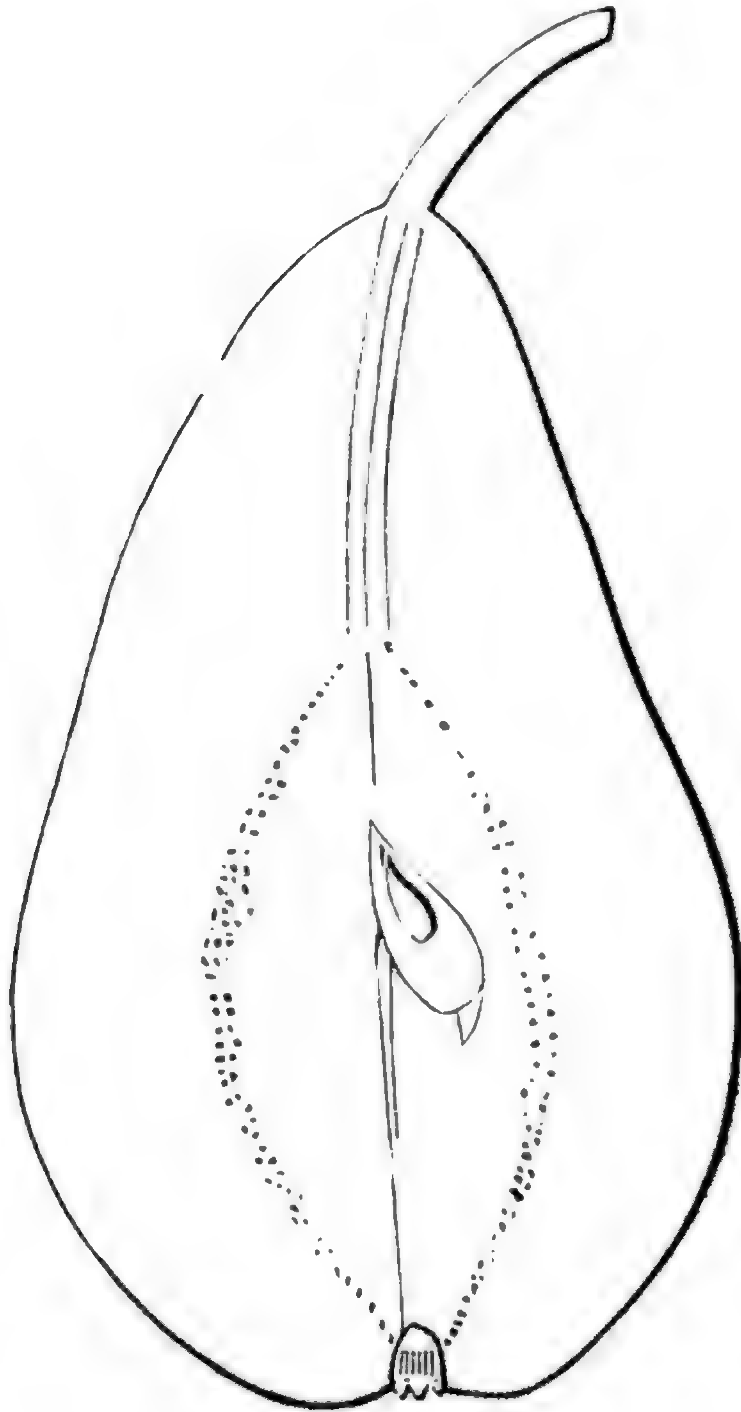
Schale: fein, hellgelb; Punkte fein, zahlreich, braun; um Kelch und Stiel zimmetfarbig berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer mäßig groß, schwarzbraune, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Recht gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark, lang, braun; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen mäßig groß, eirund, anliegend; Blatt klein, oval, schwach gesägt; Stiele lang.



No. 830. Dr. Julius Guyot.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn III. 1. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von den Baumschulenbesitzern Gebrüder Baltet in Troyes aus Samen gezogen und im Jahre 1875 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Varietät von Burvenich, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Jules Guyot (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 110). 2. Dr. Jules Guyot (Lauche, Deutsche Pomologie, II., No. 71).

Gestalt: mittelgroße, kegel- oder birnförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele hin macht sie nur schwache Einziehungen und endet mit abgestumpfter, kegelförmiger Spitze. Die Rundung ist oft ungleich, die eine Seite mehr entwickelt, als die andere.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, hartschalig, aufrecht; Kelcheinsenkung sehr flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, lang, gekrümmt, hellbraun, obenauf wie eingesteckt, oft auch zur Seite gedrückt.

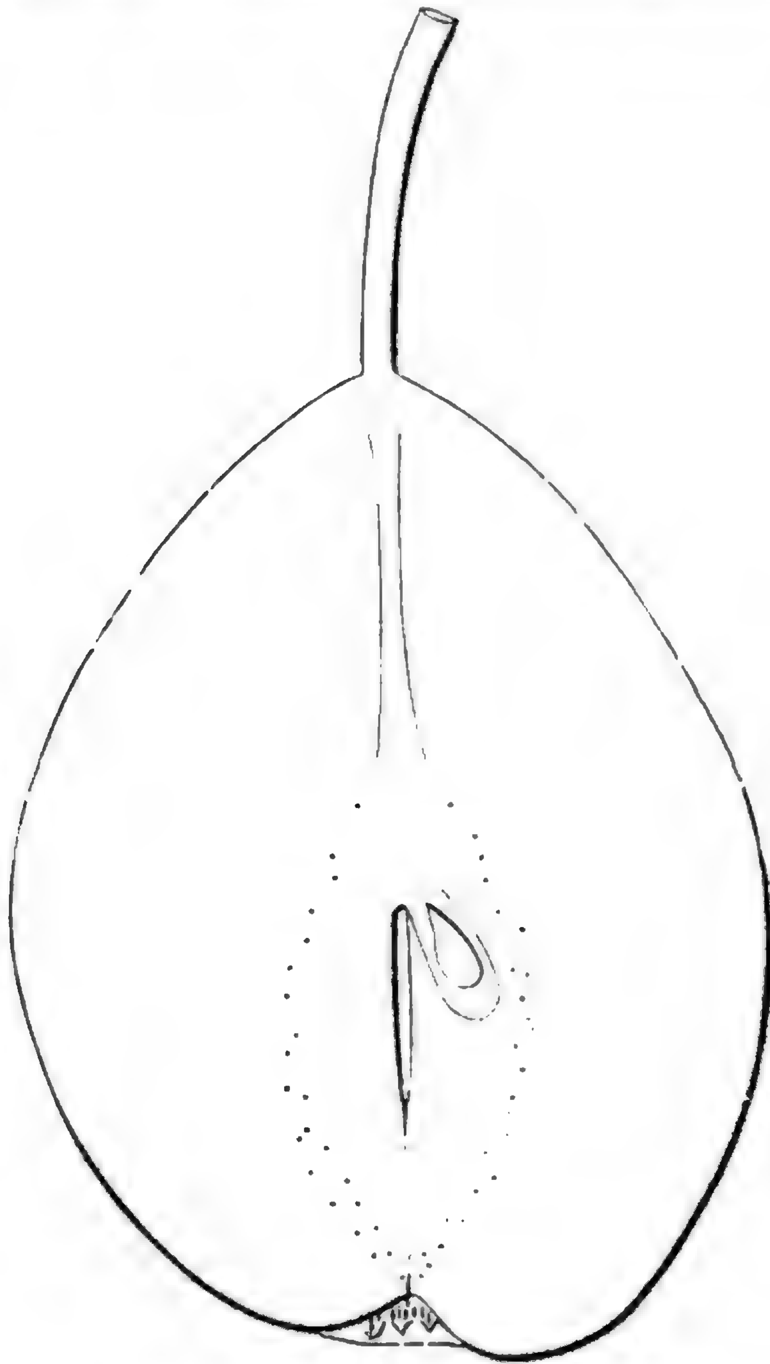
Schale: fein, glatt, hellgrün, bei völliger Reife blaßgelb, am Kelch oft mit einem feinen, zusammenhängenden Rost überzogen, der bei ungünstiger Witterung mehr oder weniger stark sich ausbreitet. Punkte fein, grünlich, später bräunlich. Stark besonnte Früchte sind sonnenwärts goldartig gefärbt.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftvoll, butterhaft, von ausgezeichnetem, wein-säuerlichem, angenehm gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, lange, ovale, lang-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Anfang September; sie reift mit Klapp's Lieblingsbirn und William's Christbirn. Sie ist eine vorzügliche Tafelfrucht, die allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht auch sehr gut auf Quitte; die Früchte wurden selbst in den kühlen Sommern 1879 und 1881 ganz vorzüglich. Sommertriebe schlank, olivengrün, oben bräunlich, punkirt, an den Spitzen schwach wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen kegelförmig, spitz, braun, abstehend; Blätter eiförmig, lang-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiele stark, sehr lang.



No. 831. Dr. Koch.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn III. 1. **† September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1864 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und nach dem Professor der Botanik Dr. K. Koch in Berlin benannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie direc vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Koch (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 416). 2. Docteur Koch (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: mittelgroße, eiförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Kelche nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, wenig entwickelt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: sehr lang, dünn, holzig, gebogen, oben und unten etwas verdickt, sitzt flach obenauf, bisweilen die Frucht fortsetzend.

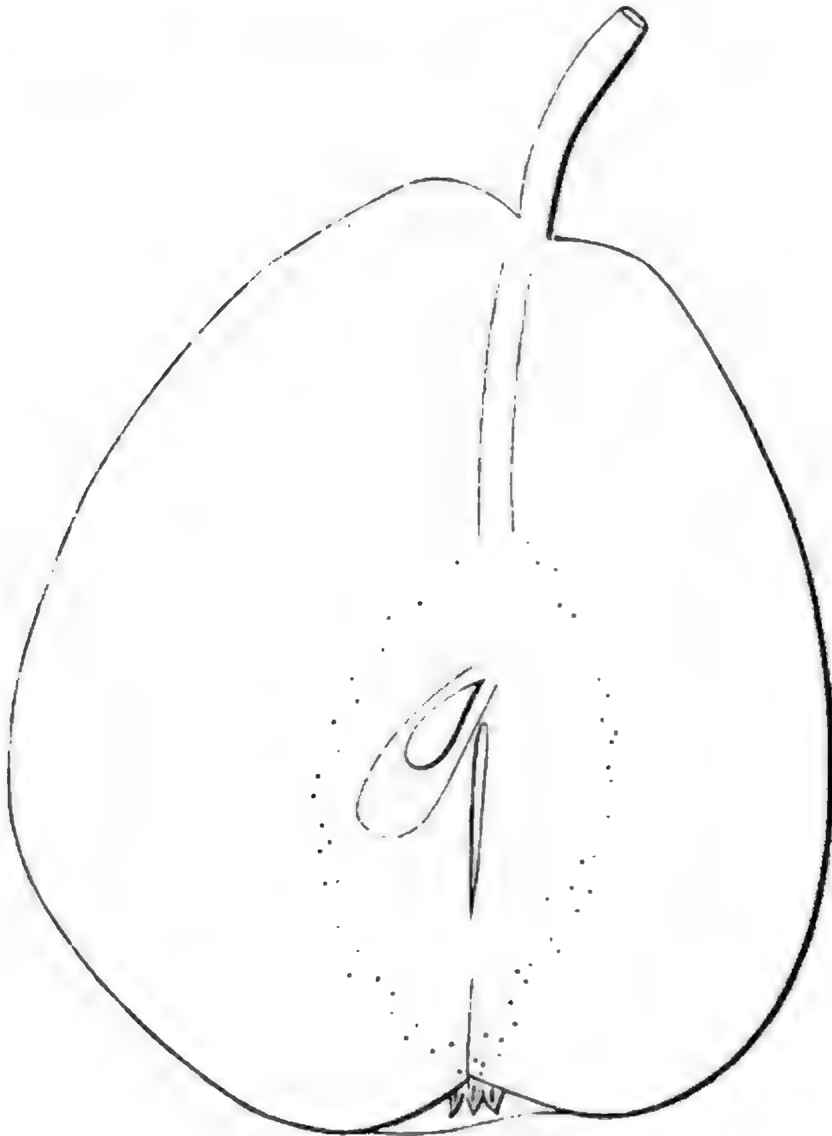
Schale: fein, citronengelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, hellbraun.

Fleisch: weißlich, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, gut entwickelte, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende September. Für Tafel und Wirthschaft werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe aufrecht, mäßig stark und lang, grün, punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig oder elliptisch, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 832. Dr. Pigeaux.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: Dupuy-Jamin, Baumschulenbesitzer in Paris, erhielt sie im Jahre 1852 ohne Namen von Berkmann in Mecheln; er benannte sie nach Dr. Pigeaux, Bibliothekar der Gartenbau-gesellschaft zu Paris. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Pigeaux (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 420). 2. Dr. Pigneau (Revue horticole 1866, S. 172) 3. Docteur Pigeaut (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: große, abgestumpft-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht

sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie eine stumpfe, schiefe Spitze und verjüngt sich ohne Einziehungen.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, holzig, gebogen, braun, steht seitwärts in einer engen, von Falten umgebenen Vertiefung.

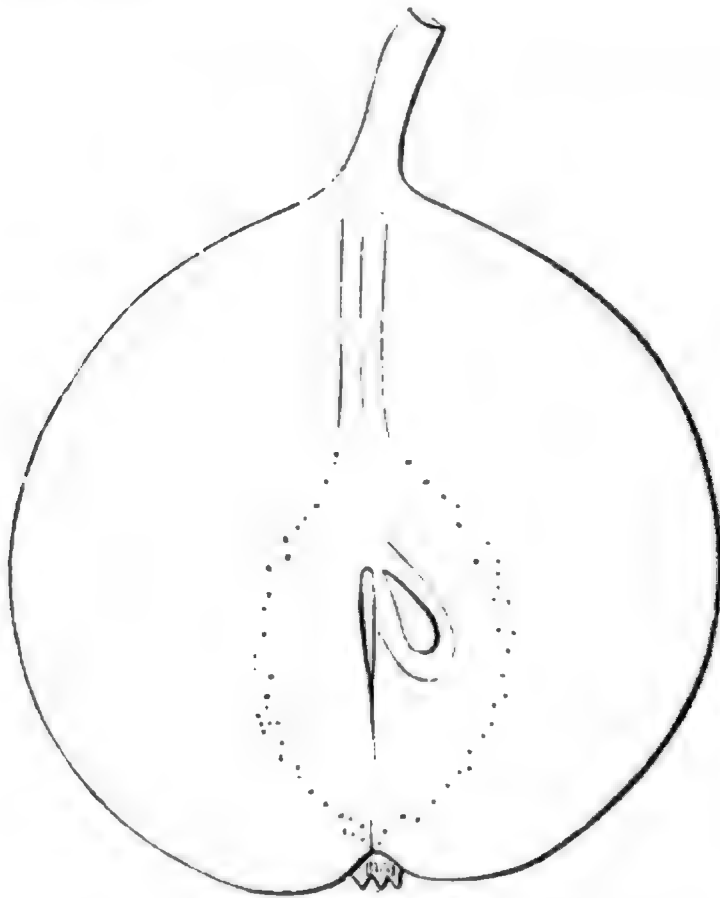
Schale: fein, goldgelb, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine gute Pyramide und trägt dankbar. — Sommertriebe stark, lang, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, abgestumpft-kegelförmig; Holzaugen spitz angedrückt; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark.



No. 833. Du Breuil (Vater).

Diel I. 2. a; Luc. II. 1. a; Jahn IV. 1. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahr 1840 aus dem Samen der Guten Louise von Avranches von Alphons du Breuil, Professor des Obstbaues in Rouen, gezogen und dem Chef des botanischen Gartens daselbst gewidmet. Der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1851. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Du Breuil père (Bulletin de la Société d'horticulture de la Seine-Inférieure III. S. 149). 2. Du Breuil père (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 302). 3. Du Breuil père (Mas, le Verger, II. No. 79). 4. Du Breuil père (Thomas, Guide pratique, S. 93).

Gestalt: kleine, kugel- oder kreiselförmige, unregelmäßige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, oft verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, mäßig stark, fast fleischig, flach obenauf stehend, oft auch in die Frucht übergehend.

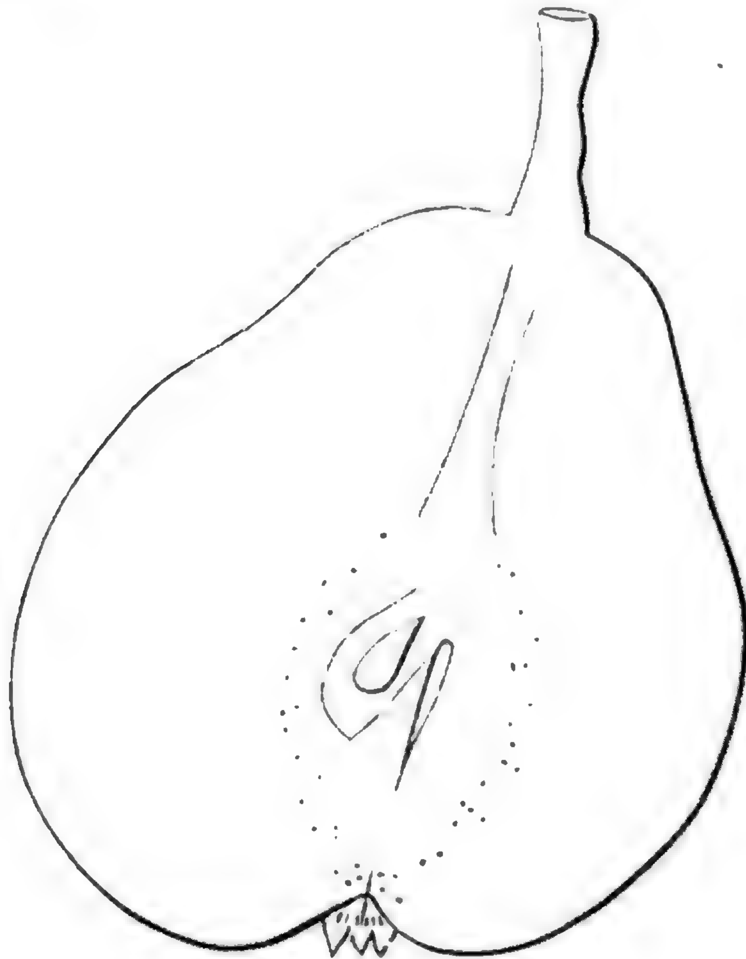
Schale: etwas rauh, hellgrün; Punkte fein, zahlreich, braun; um den Kelch und den Stiel fein berostet.

Fleisch: weiß, fein, fast schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September; sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. — Sommertriebe kurz, stark, braunroth; Fruchtaugen stark, eirund, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, am Rande tief gesägt; Blattstiele lang und stark.



No. 834. Emerald.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: André Leroy bezog diese Varietät im Jahre 1848 von Manning, Handelsgärtner in Salem bei Boston; über ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Emerald, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 483). 2. Emerald (Thomas, Guide pratique, S. 93). 3. Emerald (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 443).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung mäßig tief und eng.

Stiel: 2 cm lang, an beiden Enden verdickt, holzig; auf der abgerundeten Spitze stehend, oft auch aus einer flachen Vertiefung schräg hervortretend.

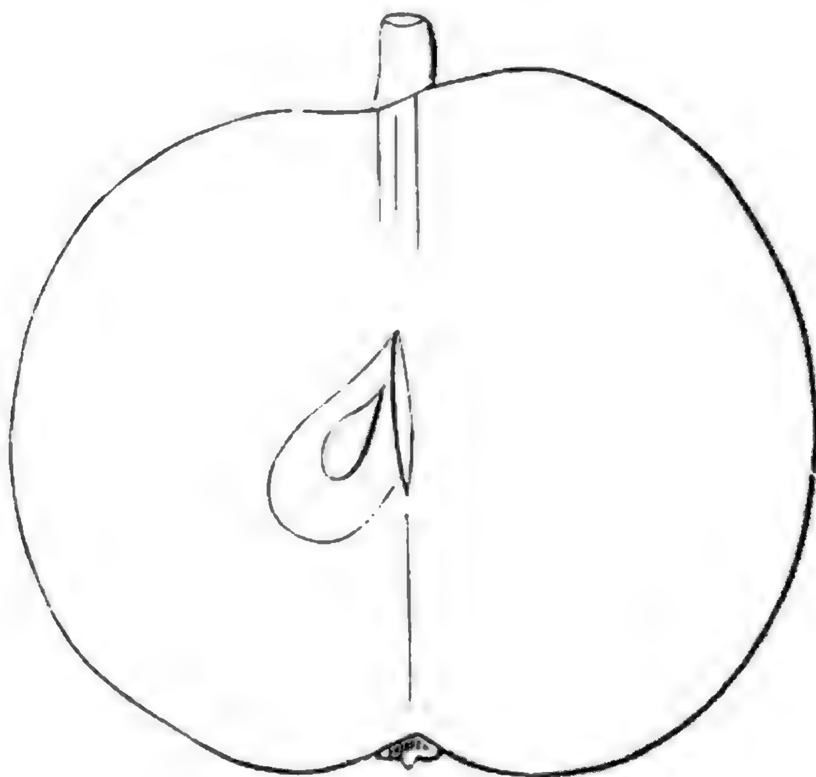
Schale: grünlich-gelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: weiß, halbschmelzend, saftreich, schwach, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind oft vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Mitte October bis Ende November. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt ziemlich gut und bildet eine schwache Pyramide. — Sommertriebe stark und kurz, bräunlich, fein punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, am Rande fein gesägt; Blattstiel kurz und dick.



No. 835. Eugène Appert.

Diel I. 2. a; Luc. II. 1. a; Jahn IV. 1. ** Ende September bis Anf. October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen; der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1862. Leroy benannte sie nach seinem Schwager Eugène Appert. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie im Jahre 1870 direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Eugène Appert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 494). 2. Eugène Appert (Lauche, Deutsche Pomologie, No. 74). 3. Eugène Appert (Thomas, Guide pratique, S. 63).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 73 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten flachrund ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz, fast zusammen hängend, härtlich; Kelcheinsenkung flach, glatt.

Stiel: sehr kurz, gewöhnlich fleischig, auf der Oberfläche der Frucht, wie eingedrückt.

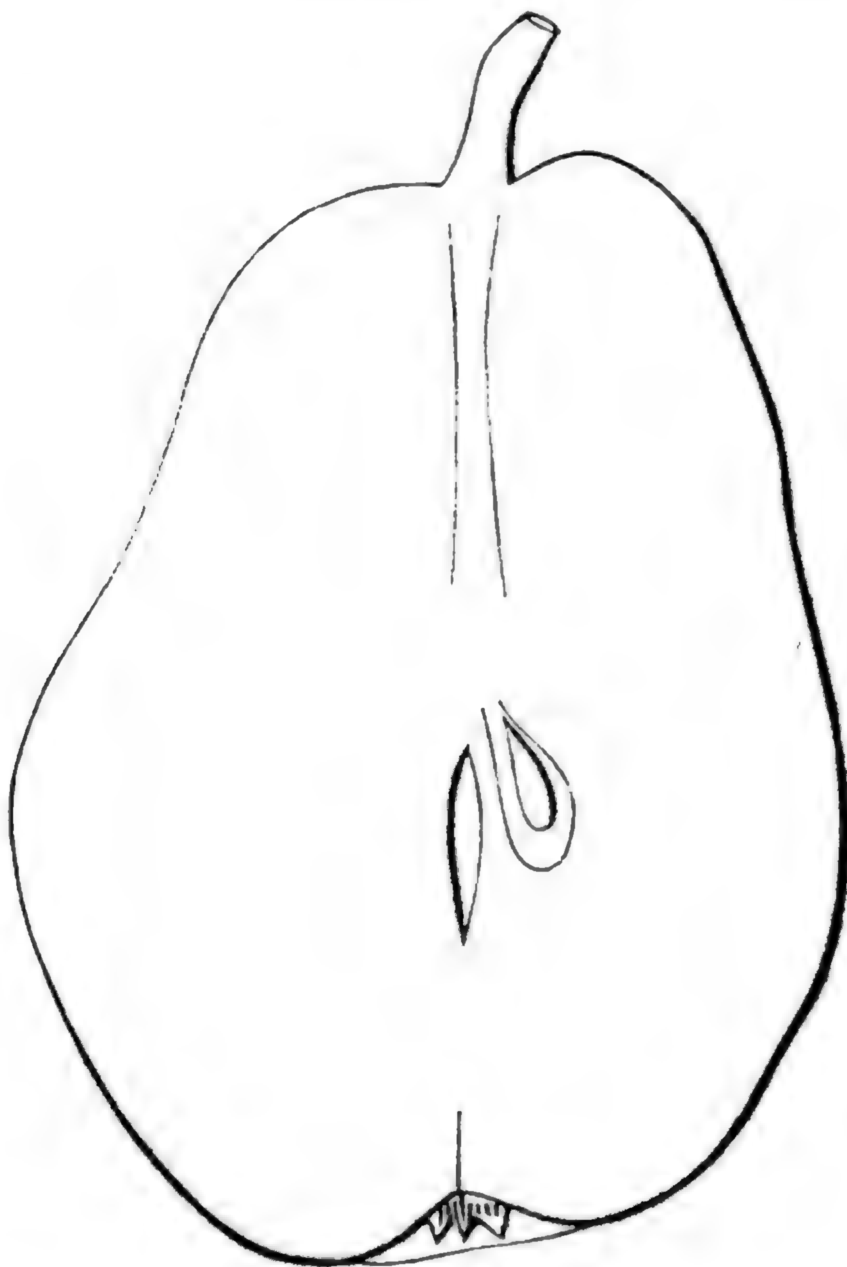
Schale: dünn, grünlich-gelb, an der Sonnenseite oft schwach geröthet, ganz und gar mit feinem, zimmetfarbigem Rost bedeckt.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, sehr süßem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Anf. October, gleichzeitig mit der Guten Louise von Avranches und gleich nach der Guten Grauen. Sie zählt zu den vorzüglichsten Tafelbirnen.

Eigenschaften des Baumes: hier angepflanzte Pyramiden und Cordons wachsen kräftig und tragen sehr gut, sind auch nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, olivenfarbig, punktirt; Augen klein, spitz, abstehend; Blatt mittelgroß, eirund oder elliptisch, am Rande fast ganz oder schwach gesägt; Blattstiele kurz, stark, filzig.



No. 836. Schöne Feigenbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** December-Januar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Robert u. Moreau, Baumschulenbesitzer in Angers, im Jahre 1860 aus Samen gezogen und nach dem Platze, wo der Mutterstamm stand, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Belle du Figuier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 86). 2. Belle du Figuier (Thomas, Guide pratique, S. 83).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schwachen Einziehungen und endet mit breit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fast fleischig, grünlich, flach vertieft, obenauf wie eingedrückt.

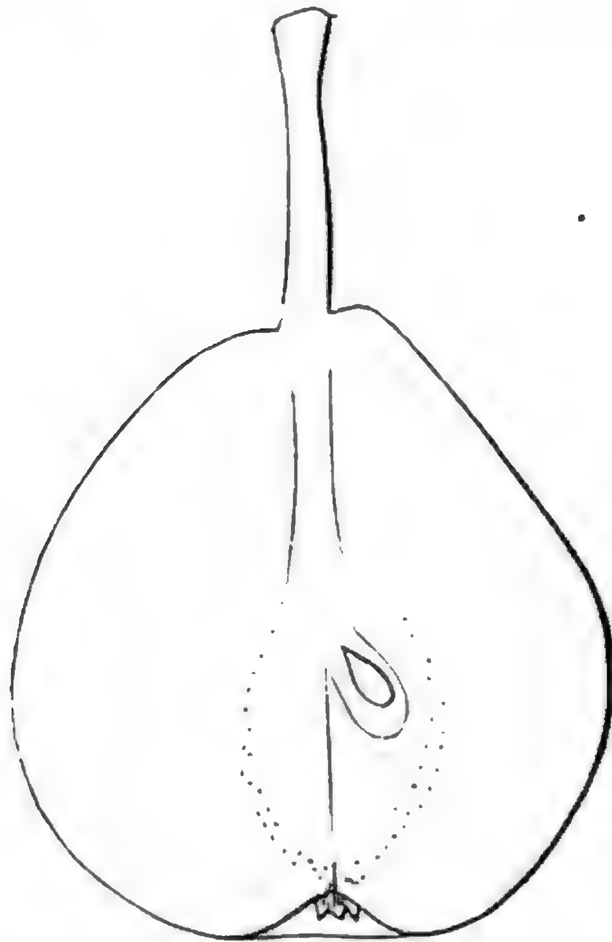
Schale: fein, rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostanflüge.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum zu bemerken.

Reifezeit und Nutzung: December bis Januar. Recht gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf Wildling und Quitte, ist sehr fruchtbar und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe lang und stark, olivengrün, stark punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande stark gesägt.



No. 837. Felix de Liem.

Diel II. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. *†† October-November.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte wurde von van Mons aus Samen gezogen und kam im Jahre 1849 von Brüssel nach Frankreich. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Felix de Liem (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 497). 2. Felix de Liem (Thomas, Guide pratique, S. 94). 3. Felix de Liem (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 445).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halb geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun, obenauf wie eingesteckt, in einer flachen Einsenkung.

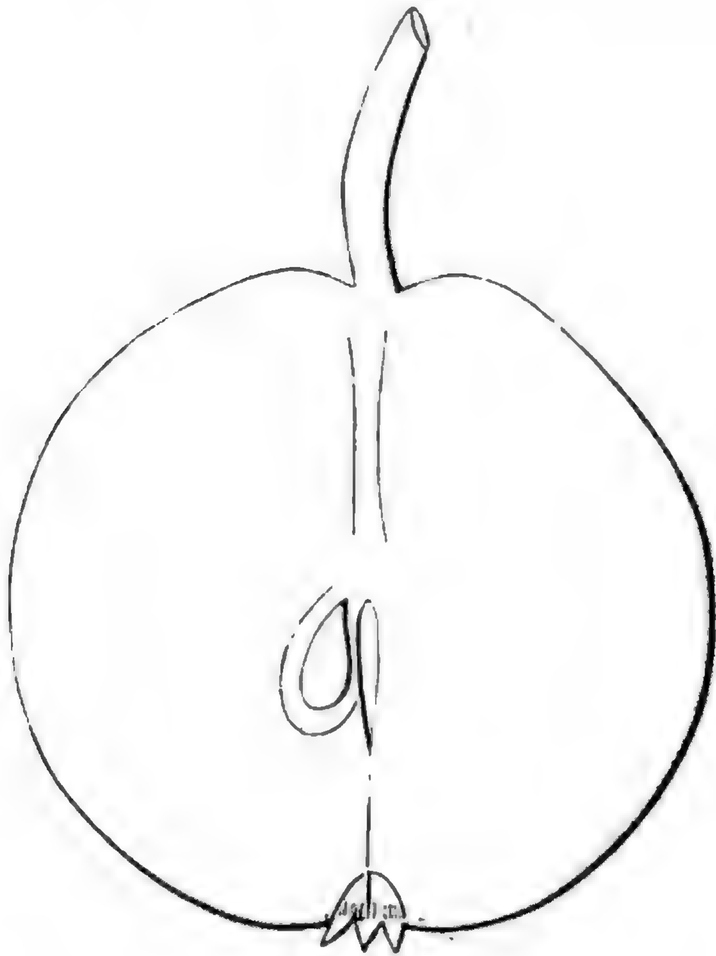
Schale: grünlich=gelb, auf der Sonnenseite röthlich broncirt; Punkte groß, zerstreut, grau.

Fleisch: gelblich=weiß, fein, schmelzend, saftreich, von weinartigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Samen klein, lang=zugespitzt, schwarz=braun; Granulationen sind immer vorhanden.

Reife und Nutzung: October=November. Recht gute Frucht für wirthschaftliche Zwecke.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt ziemlich gut, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und kann für rauhe Lagen empfohlen werden; er gedeiht nicht auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, fein punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf=eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, ei=lanzettlich, schwach gesägt; Blatt=stiel lang und stark.



No. 838. Ferdinand de Lesseps.

Diel I. 1. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. *† October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1864 von André Leroy, Baumschulenbesitzer zu Angers, aus Samen gezogen und nach dem berühmten Erbauer des Suezkanals Ferdinand de Lesseps, geb. 1805 zu Versailles, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Ferdinand de Lesseps (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 499). 2. Ferdinand de Lesseps (Thomas, Guide pratique, S. 94).

Gestalt: kleine, runde, seltener kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 25 mm lang, schwach gebogen, holzig, steht in einer sehr flachen Vertiefung, ist aber auch mitunter zur Seite gedrückt.

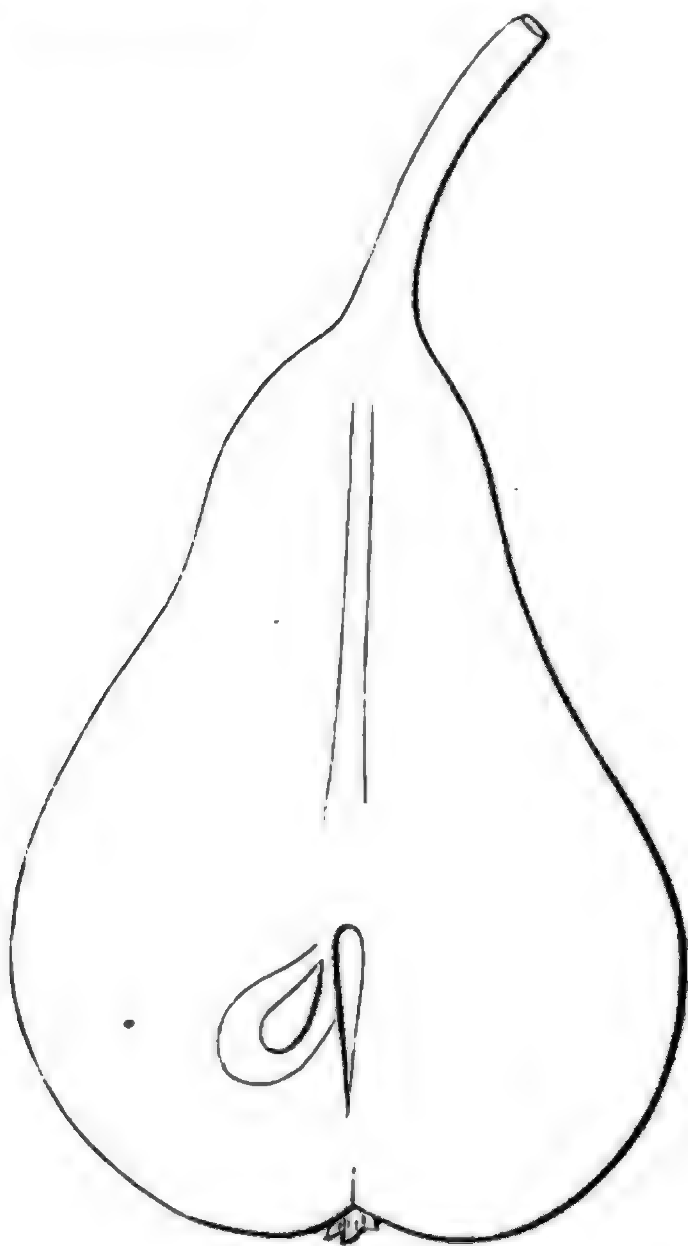
Schale: fein, gelblich-grün, später hellgelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; um den Stiel gewöhnlich berostet.

Fleisch: fein, weißlich-gelb, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, etwas süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, langzugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Bei uns nur für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, gedeiht auf Wildling besser, wie auf Quitte und trägt mäßig. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, braun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, eiförmig, etwas wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig, fein gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 839. Sommer-Flaschenbirn.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. ** Ende August-September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1844 vom Major Esperen in Mecheln aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Calebasse d'été (Bivort, Album de Pomologie, 1879). 2. Calebasse d'été (Mas, le Verger, III, No. 26). 3. Calebasse d'été (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 316). 4. Calebasse d'été (R. Hogg, the fruit Manual, 1875). 5. Calebasse d'été (Thomas, Guide pratique, S. 62).

Gestalt: große, birnen- oder flaschenförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich fast in den Stiel.

Kelch: halb oder ganz geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eben.

Stiel: sehr lang, ziemlich stark, grünlich-braun, in die Frucht übergehend oder seitwärts in einer von Falten umgebenen Vertiefung stehend.

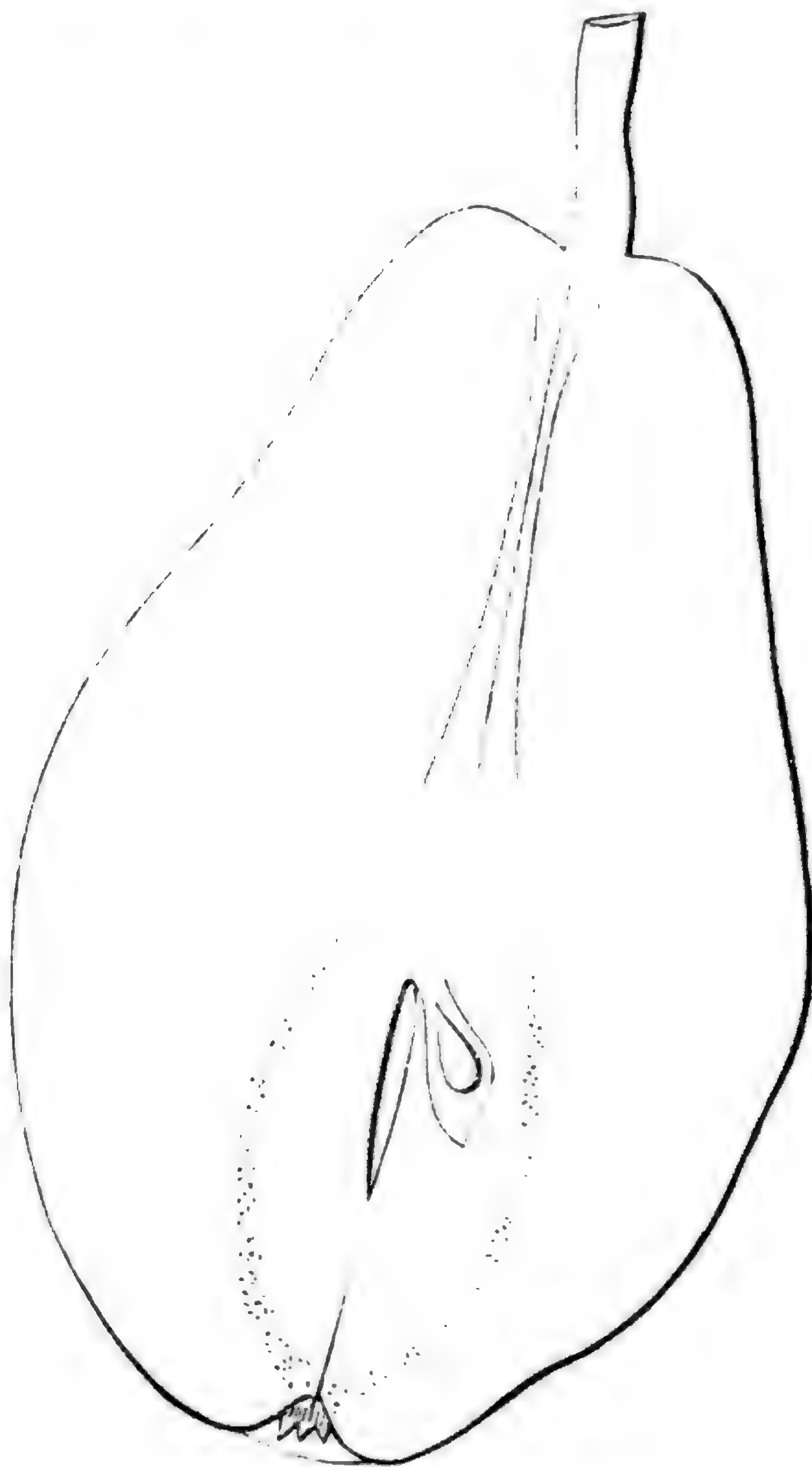
Schale: fein, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel zimmetfarbig berostet.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende August bis Anf. September. Recht gute Tafel- und Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und bildet auf Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang, stark, bräunlich, punktirt, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oval, kurz-zugespitzt, stark gesägt; Blattstiele dick und lang.



No. 840. Flaschenbirn von Tirlemont.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. * * † September-November.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; in einem Garten zu Tirlemont aufgefunden, wurde sie

im Jahre 1880 von Hipp. Millet, Professor des Obstbaues in Tirlemont, dem pomologischen Congresse zu Brüssel vorgelegt. In Deutschland ist sie nicht verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von E. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent. Sie verdient wegen ihrer Größe und Schönheit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Calebasse de Tirlemont (Bulletin d'arboriculture etc., 1881).

Gestalt: sehr große, flaschenförmige, etwa 80 mm breite und 120 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schwachen Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, stark, fleischig, braun, sitzt obenauf, wie eingedrückt, zwischen starken Falten.

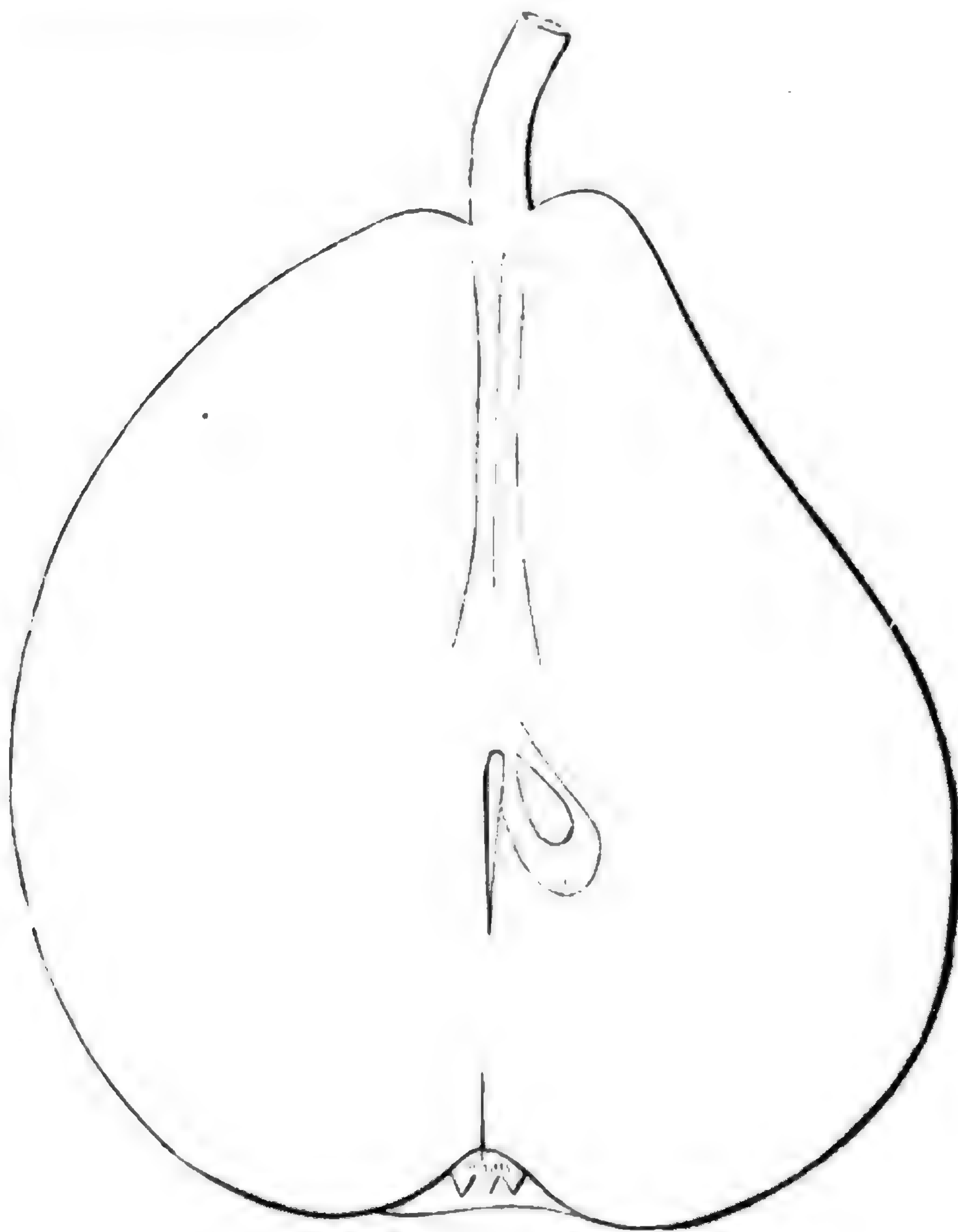
Schale: fein, glatt, goldgelb, ganz mit zusammenhängendem, zimmetfarbigem oder hellbraunem Rost überzogen; Punkte fein, zerstreut, graubraun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende September und hält sich bis zum Herbst. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch für den Markt und die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und schlank, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gesägt.



No. 841. Fortunée Boisselot.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** Januar-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Gartenbesitzer Auguste Boisselot in Nantes aus dem Samen von Fortunée de Printemps gezogen; der Stamm trug zuerst im Jahre 1861. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Fortunée Boisselot (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 522). 2. Fortunée Boisselot (Thomas, Guide pratique, S. 94).

Gestalt: große, kreiselförmige, etwa 85 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich fast ohne Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: mäßig lang, stark, schwach gebogen, schief in einer flachen, weiten Vertiefung stehend.

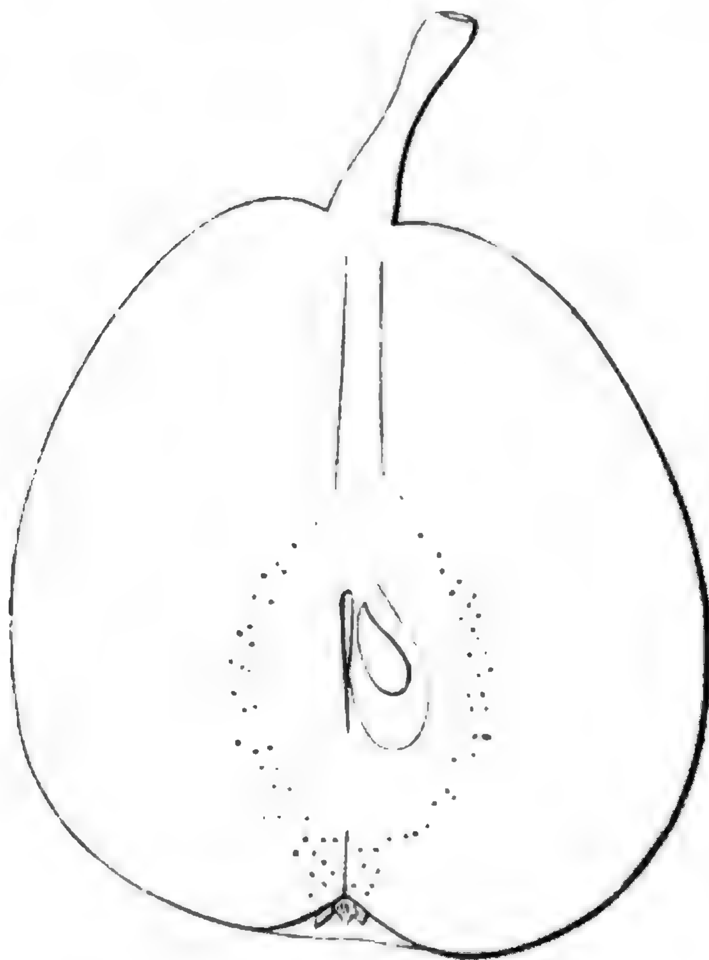
Schale: stark, rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, braun.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut entwickelte, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Februar. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und kurz, grünlich-braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, länglich-eiförmig, am Rande schwach gesägt; Blattstiel stark und mäßig lang; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 842. Frederika Bremer.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. *† September-October.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika und wurde von Hattings in Clinton (New-York) aus Samen gezogen. Nach Belgien und Frankreich kam sie im Jahre 1849; in Deutschland ist sie wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Frederika Bremer (Downing, l'Horticulturist, IV., S. 417). 2. Frederika Bremer (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 530).

Gestalt: kleine, rund-kreiselförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, oft verkümmert; Kelcheinsenkung mäßig tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, an beiden Enden etwas verdickt, sitzt auf der Spitze wenig vertieft, meist etwas seitwärts.

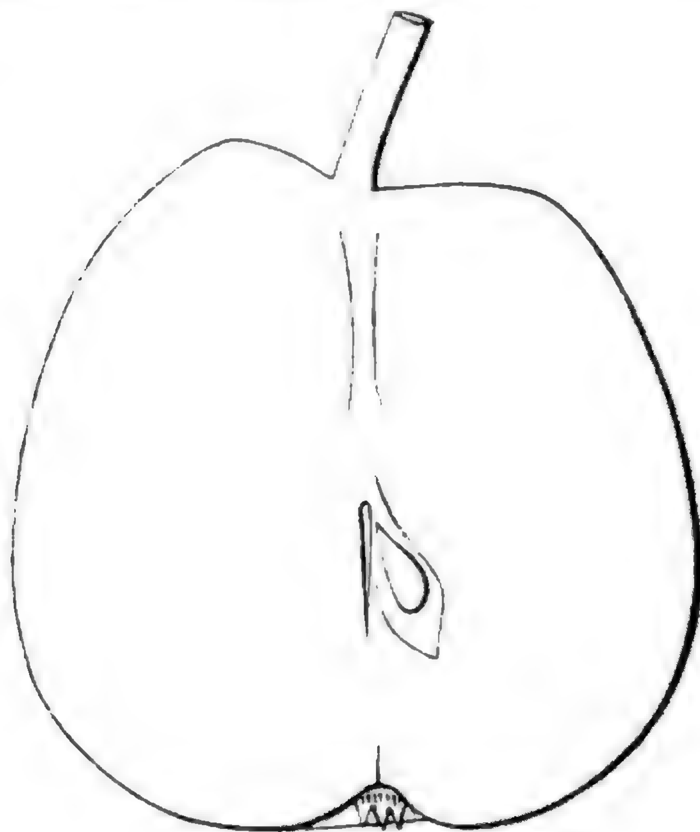
Schale: fein, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; netzförmiger Rost findet sich mitunter um Kelch und Stiel.

Fleisch: weiß, halb schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind immer vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis October. Für die Wirthschaft brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden, ist nicht empfindlich und bildet eine gute Pyramide. Sommertriebe lang, stark, grünlich-braun, punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig oder elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande tief gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark.



No. 843. Fulton.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika; der Same wurde um 1808 von Fulton in Topshan ausgesäet; der Baum brachte 1818 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Fulton (Fruits of America, 1856) 2. Fulton (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 531). 3. Fulton (Mas, le Verger, III, No. 167). 4. Fulton (Thomas, Guide pratique, S. 95).

Gestalt: kleine, runde, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen groß, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, holzig, gebogen, braun, sitzt auf der Spitze in einer weiten und tiefen Einsenkung, oft auch durch die zu einem Wulste sich aufwerfende Spitze zur Seite gedrückt.

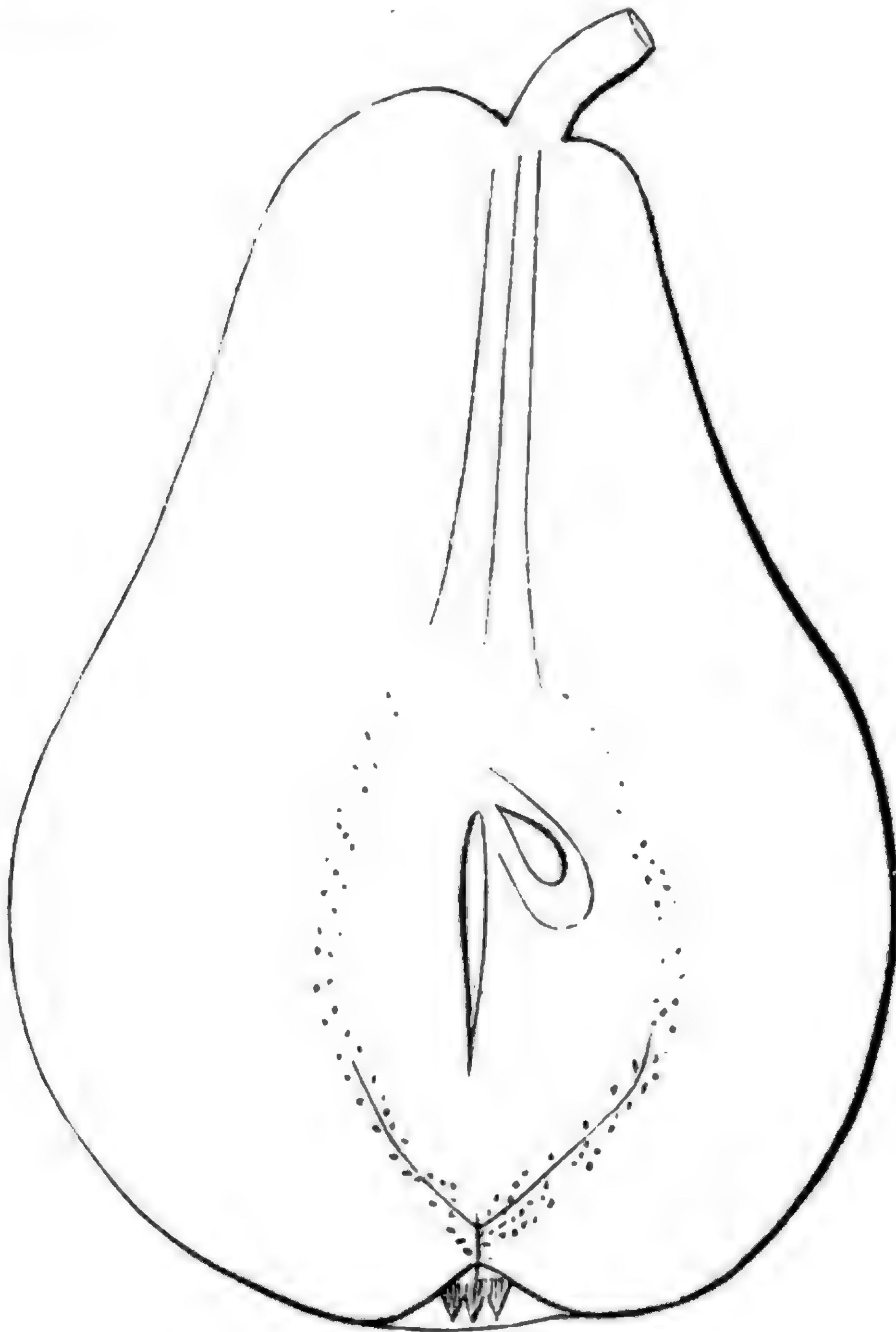
Schale: rauh, fein, grünlich=gelb, ganz und gar mit feinem, zimmetfarbigem Roste überzogen und punktirt.

Fleisch: weiß, fein, fest, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer eng, kleine, schwarzbraune, kurz=zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: October bis November. Kleine, aber recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht auf Quitte und Wildling und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe kurz, stark, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen eiförmig, mäßig groß; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, kurz=zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel kurz, stark; Nebenblätter linienförmig.



No. 844. Garnier.

Diel II. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. *†† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Garnier, Kaufmann zu Nantes, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug nach 20 Jahren, im Jahre 1851, die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Binter und Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Besi Garnier (de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1858). 2. Garnier (André Leroy, Dictionnaire

de Pomologie, No. 535). 3. Garnier (Thomas, Guide pratique, S. 95).

Gestalt: sehr große, abgestumpft-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schlanken Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, stark, schief in einer weiten und tiefen Einsenkung sitzend.

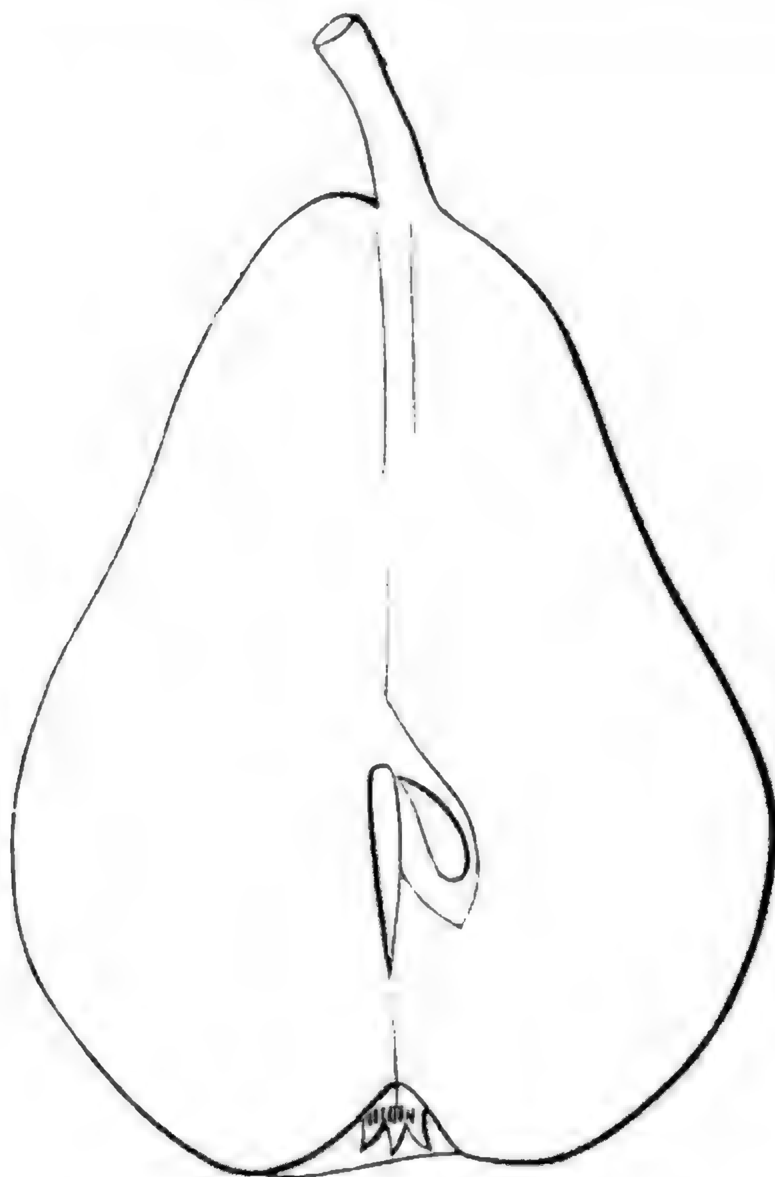
Schale: rauh, stark, orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zahlreich, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, halbschmelzend, saftreich, von gewürzlosem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut entwickelte, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis April. Sehr gute Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und bildet eine gute Pyramide. — Sommertriebe stark und lang, gebogen, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, lang-zugespitzt, tief gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 845. General Duvivier.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** Februar-April.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen; die Aussaat geschah im Jahre 1845, der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1856. Boisbunel widmete sie dem General Duvivier, geb. 1794 in Rouen, gest. 1848 zu Paris. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Général Duvivier (L. van Houtte, Flore des Serres, 1873, No. 734). 2. Général Duvivier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 541). 3. Général Duvivier (Thomas, Guide pratique, S. 95).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schlanken Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: 2 cm lang, stark, gebogen, braun, an der Spitze verdickt, sitzt wie eingesteckt, meist etwas seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Fruchtspitze.

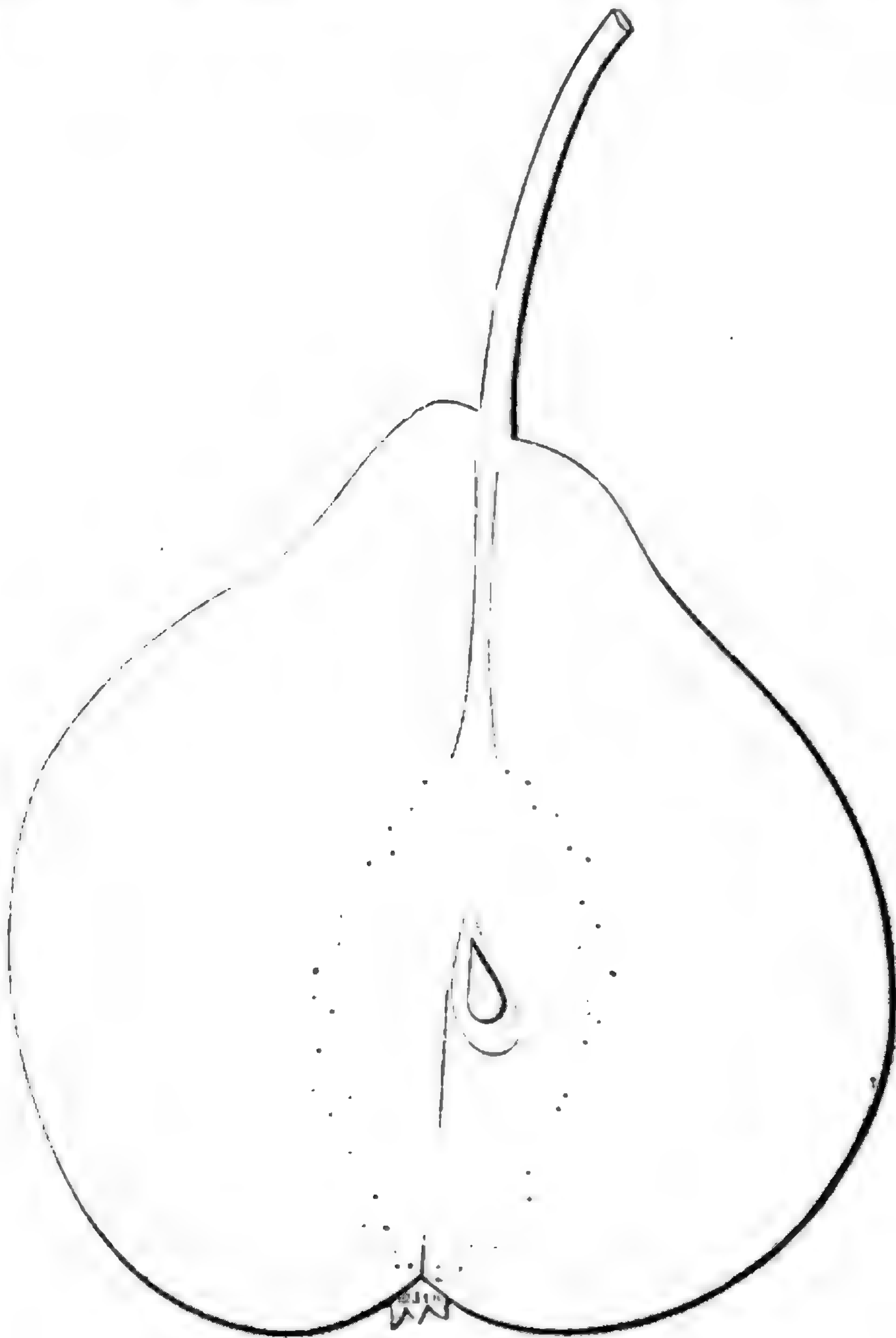
Schale: fein, grünlich-gelb, an der Sonnenseite dunkelroth gefärbt; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzreichem, schwach süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Februar bis März. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, gedeiht auf Wildling und Quitte und ist fruchtbar. — Sommertriebe lang, bräunlich; Fruchtaugen mäßig stark, abgestumpft; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 846. Geschenk von van Mons.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** April-Mai.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus den van Mons'schen Aussaaten; der Mutterstamm steht im Garten des Generals Delange in Angers und trug zuerst im Jahre 1844. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Présent de van Mons (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 765). 2. Présent Van Mons (Thomas, Guide pratique, S. 109).

Gestalt: große, kreiselförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt der stark erhobene Bauch mit kurzen Einziehungen ab und endet die Frucht mit abgestumpfter Kreiselspitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: sehr lang, schwach, holzig, braun, sitzt meistens zwischen starken Falten, oft ziemlich vertieft.

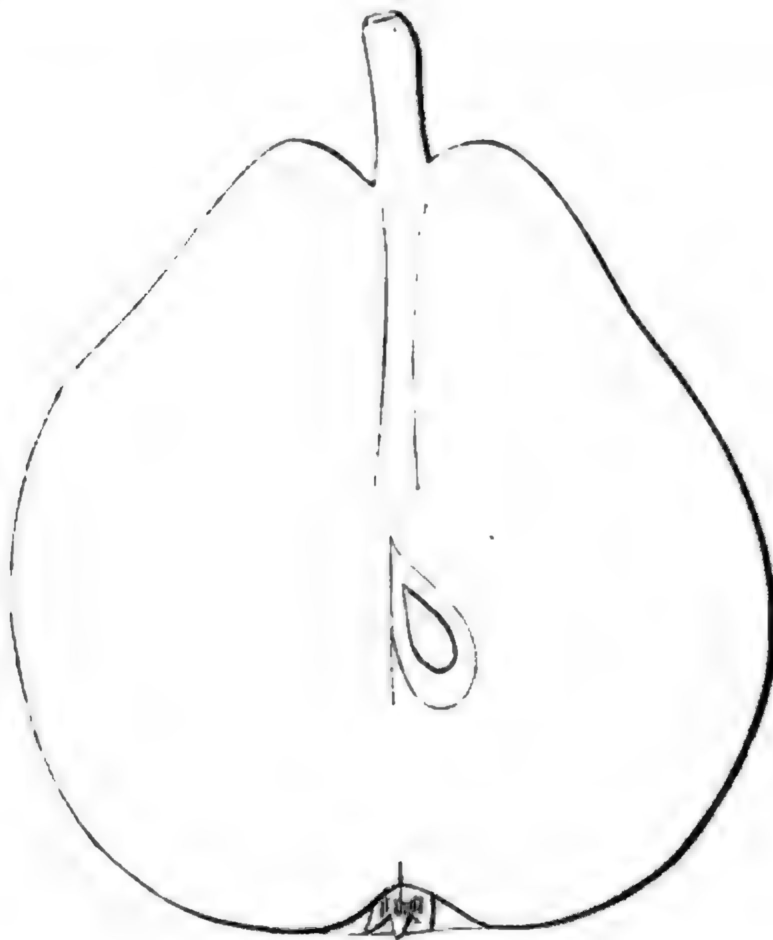
Schale: fein, citronengelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zahlreich, graubraun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von etwas gewürzigem, süßweinigem, angenehmem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Februar bis Anfang Mai. Sehr gute Tafelfrucht, die wegen ihrer späten Reife Beachtung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, bildet aber eine unregelmäßige, sparrige Pyramide. Sommertriebe kurz, stark, rothbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kräftig und lang.



No. 847. Gute Therese.

Diel I. 3. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Varietät wurde von Nelis in Mecheln aus Samen gezogen; der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1834. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Bonne-Thérèse (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 295). 2. Bonne-Thérèse (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen stark ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, oft wenig entwickelt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, fast fleischig, in einer von starken Falten umgebenen Einsenkung.

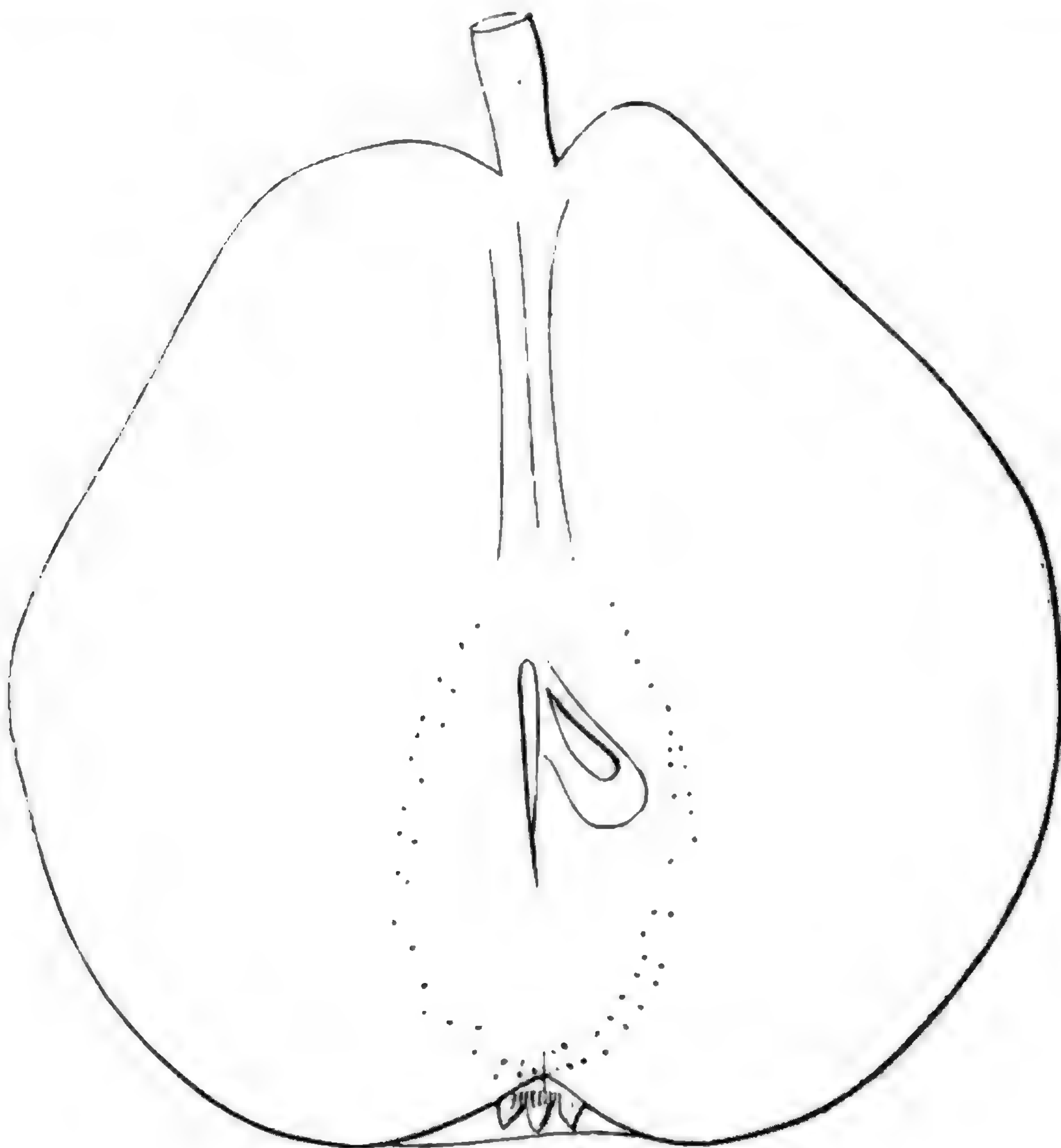
Schale: fein, grünlich=gelb, auf der Sonnenseite geröthet und geflammt; Punkte zerstreut, fein, braun; um Kelch und Stiel finden sich gewöhnlich zimmetfarbige Rostanflüge.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz=zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind nicht vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Anfang October; sie hält sich 14 Tage. Für die Tafel recht angenehme Frucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, nur schwach auf Quitte und muß daher auf Wildling veredelt werden; der Wuchs ist etwas sparrig. Sommertriebe lang, mäßig stark, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf=kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, elliptisch, am Rande tief gesägt; Blattstiele lang und stark.



No. 848. Hébé.

Diel I. 2. c; Luc. VI. I. a; Jahn IV. 2. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde aus Samen der Herzogin von Angoulême von William Summer, Baumschulenbesitzer in Pomaria (Süd-Carolina), gezogen und um 1866 in den Handel gebracht. Die großen Früchte sollen oft gegen 840 gr wiegen, und sechs Birnen erreichten mitunter das Gewicht von 4 kg. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Hèbé (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 572). 2. Hèbé (Thomas, Guide pratique, S. 96).

Gestalt: sehr große, stumpf-kreiselförmige, sehr unregelmäßig gebaute, etwa 100 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit kurzen Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, stark, fleischig, in einer weiten und tiefen Einsenkung stehend, oft von unregelmäßig erhobenen Rändern umgeben.

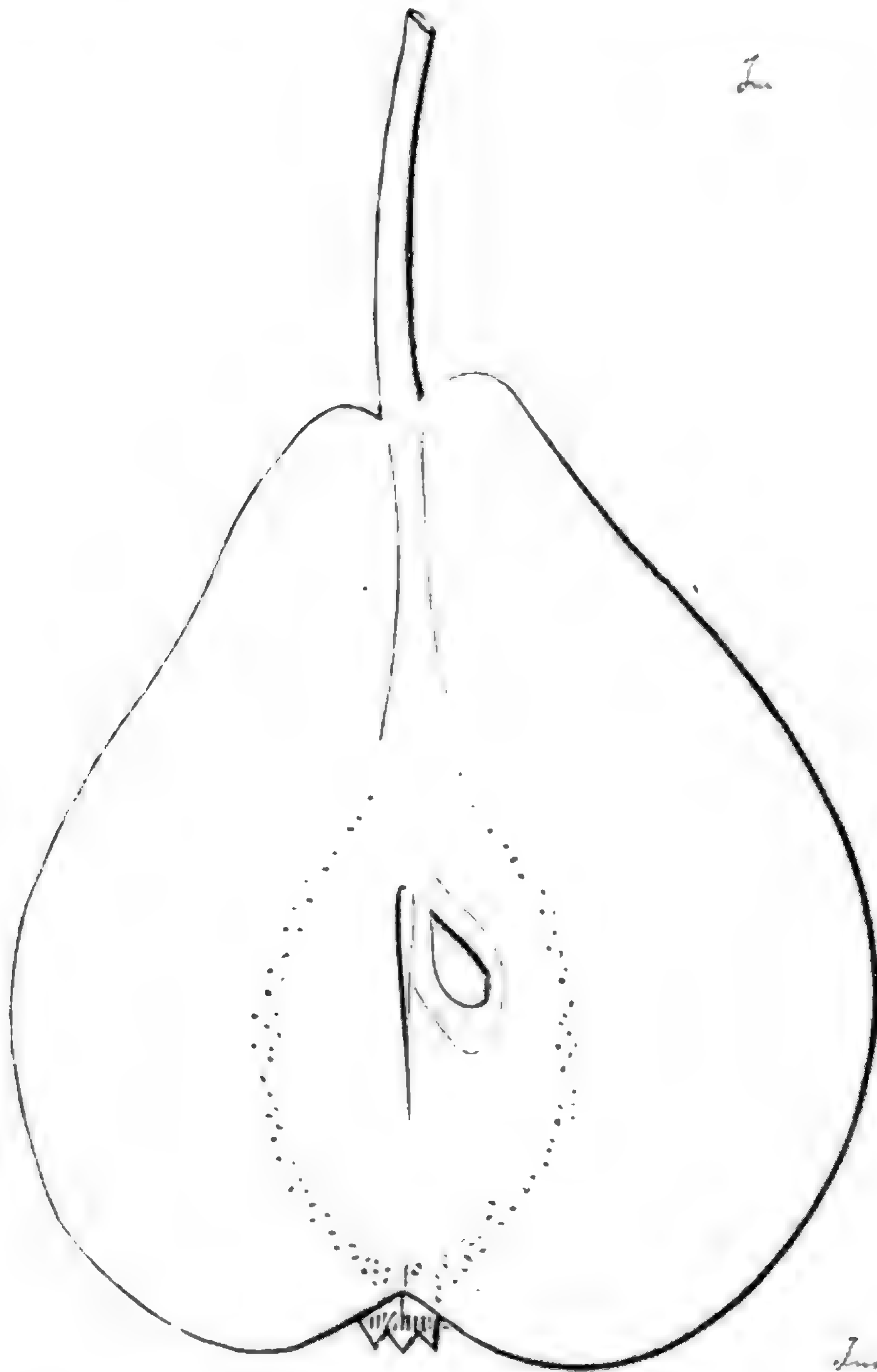
Schale: citronengelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, grünlich oder bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer groß, lang-zugespitzte, gut entwickelte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt dankbar, gedeiht auf Quitte recht gut, kommt in jedem nicht zu trockenen Boden fort und scheint nicht empfindlich zu sein. Sommertriebe mäßig stark und lang, aufrecht, gelblich-grün, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, länglich-eiförmig oder elliptisch, am Rande tief gesägt; Blattstiel lang und mäßig stark.



No. 849. Henri Bivort.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. ** August-September.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Varietät stammt aus den Aussaaten des van Mons und wurde von Alex. Bivort in Geest-Saint-Remy nach einem Mitgliede seiner Familie in Charleroi benannt; sie wurde von dem Züchter in den Handel gebracht; der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1847. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Binter und Eblen, Handelsgärtner in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Henri Bivort (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 576). 2. Henri Bivort (Mas, la Verger. II. No. 67). 3. Henri Bivort (Thomas, Guide pratique, S. 96).

Gestalt: große, stumpf=kegelförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich fast ohne Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz=zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, holzig, dünn, sitzt obenauf, wie eingesteckt, in einer flachen Vertiefung.

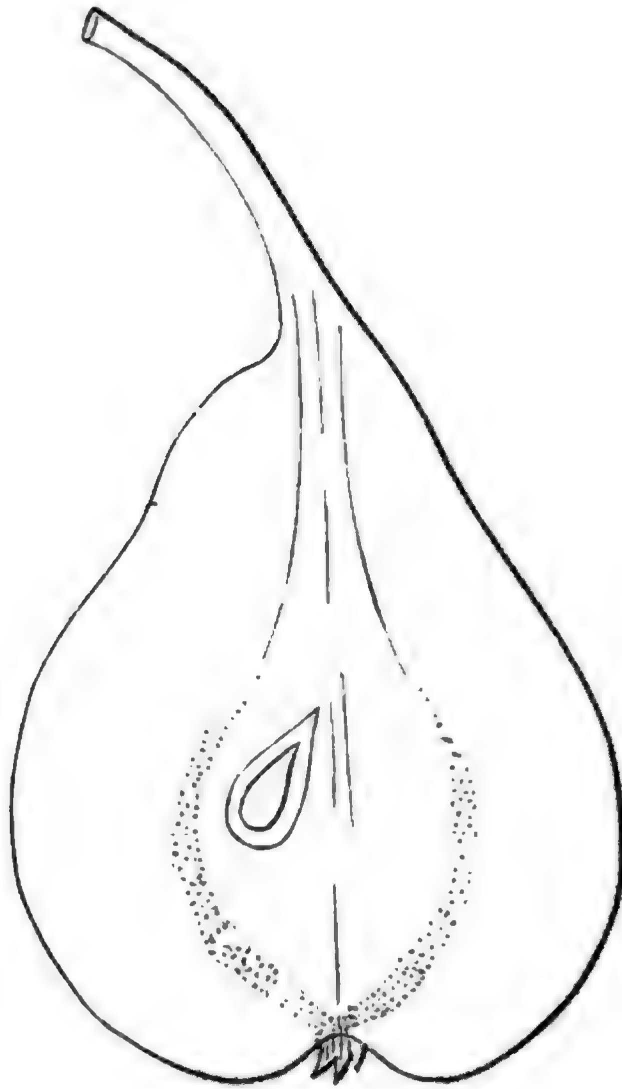
Schale: fein, grünlich=gelb, auf der Sonnenseite selten schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun oder grünlich.

Fleisch: weißlich=gelb, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, lang=zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende August bis Anf. September. Für Tafel und Wirthschaft gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und gedeiht schlecht auf Quitte. Sommertriebe stark und lang, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf=kegelförmig; Holzaugen spitz, angedrückt; Blatt groß, eiförmig, am Rande schwach gesägt; Blattstiel stark und lang, geröthet.



No. 850. Henri Capron.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn III. 1. ** Anfang September-October.

Heimath und Vorkommen: diese gute Varietät wurde von van Mons aus Samen gezogen und um das Jahr 1848 in Frankreich eingeführt. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von R. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. Henri Capron (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 578). 2. Heinrich Caperon (Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau, 1864, S. 235). 3. Henri Capron (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 459). 4. Docteur Capron (Thomas, Guide pratique, S. 67).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige oder stumpf-kreiselförmige, etwa 55 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie nur schwache Einziehungen und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart; Kelcheinsenkung eng, flach, eben, mitunter von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, gebogen, grün, an der Spitze oft etwas verdickt, fast in die Frucht übergehend.

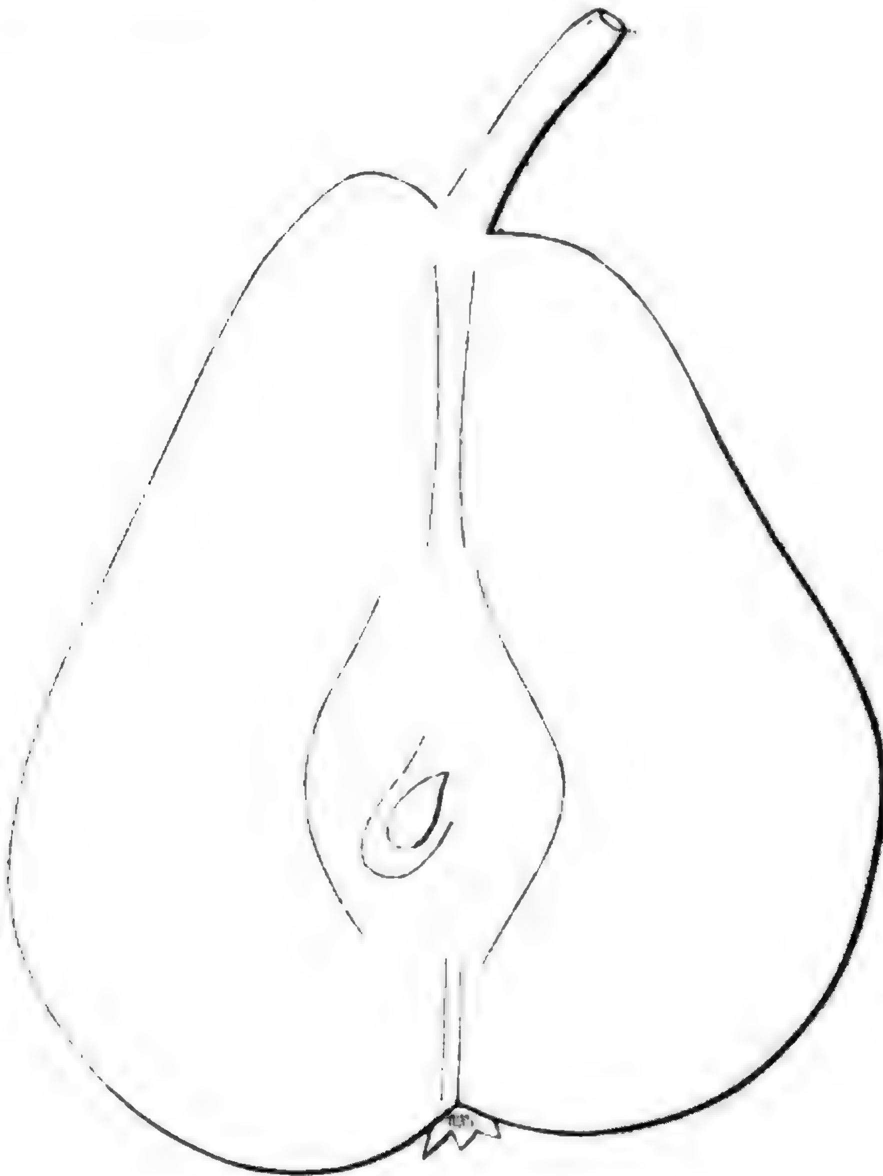
Schale: glatt, fein, gelblich-grün, stark besonnte Früchte geröthet; die ganze Frucht ist mit rostfarbigen Punkten besetzt, oft auch nur um Kelch und Stiel zusammenhängend berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, halb schmelzend, von gewürzigem, oft etwas herbem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Anf. bis Ende October, oft auch schon Ende September; sehr gute Frucht für die Tafel. Sie reift mit Esperen's Herrnbirn, der Holzfarbigen Butterbirn u. a. m.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt früh und reichlich, gedeiht auch auf Quitte, kommt in jedem Boden fort und ist nicht empfindlich. Sommertriebe zahlreich, schlank, röthlichbraun, stark punktirt; Fruchtaugen eiförmig, wollig; Blattaugen zugespitzt, abstehend; Blatt eiförmig, am Rande schwach gezähnt; Blattstiel kurz, dünn.



No. 851. Henri Desportes.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn IV. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, erzog sie aus Samen und nannte sie nach seinem Obergärtner Henri Desportes. Der Mutterstamm trug im Jahre 1862 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; ich erhielt sie bereits im Jahre 1864 vom Züchter.

Literatur und Synonyme: Henri Desportes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 579). 2. Henri Desportes (Thomas, Guide pratique, S. 72).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, veränderliche, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um

den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit sanften Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, oft verkümmert; Kelcheinsenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: 20 mm lang, stark, mitunter fleischig; er steht in einer Vertiefung zwischen Erhabenheiten; oft von einer einseitigen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

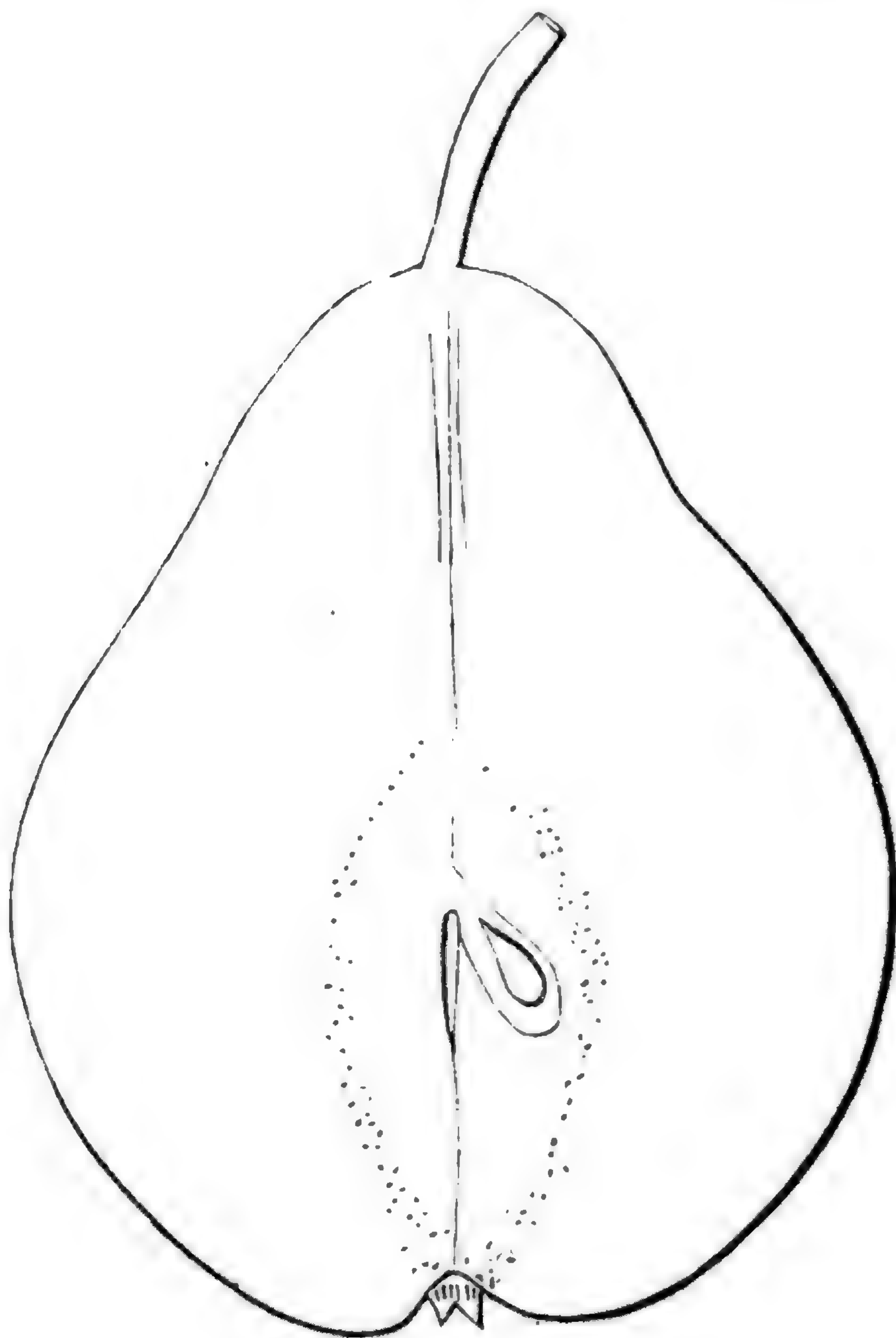
Schale: fein, hellgelb, an der Sonnenseite leicht geröthet; Punkte fein, zerstreut; um Kelch und Stiel finden sich einzelne Rostflecken.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer eng, kleine, ovale, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende September; sie hält sich, kühl aufbewahrt, 8—10 Tage. Für Tafel und Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt früh und reichlich, ist nicht empfindlich und gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe mäßig stark und lang, gelblich-braun, schwach punktirt; Holzaugen spitz, abstehend; Fruchtaugen kegelförmig, dunkelbraun; Blatt mäßig groß, elliptisch, glänzend-grün, scharf gesägt; Blattstiel schwach, lang.



No. 852. Henriette van Cauwenberghe.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1827 von Liévin van Cauwenberghe in Audenarde gezogen; sie wird in der dortigen Umgegend häufig unter dem Namen Henriette kultivirt, ist aber nicht zu verwechseln mit der von Bouvier gezogenen Birn Henriette.

Literatur und Synonyme: 1. Henriette van Cauwenberghe (Ed. Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1873, S. 219). 2. Henriette

van Cauwenberghe Jaarboek voon Hofbouwkunde. 1865). 3. Henriette (Papeleu, Catalogue 1835—54).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 80 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele nimmt sie unter schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen groß, breit, kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 2 cm lang, holzig, grün, etwas gebogen, schwach vertieft, der abgerundeten Spitze aufstehend.

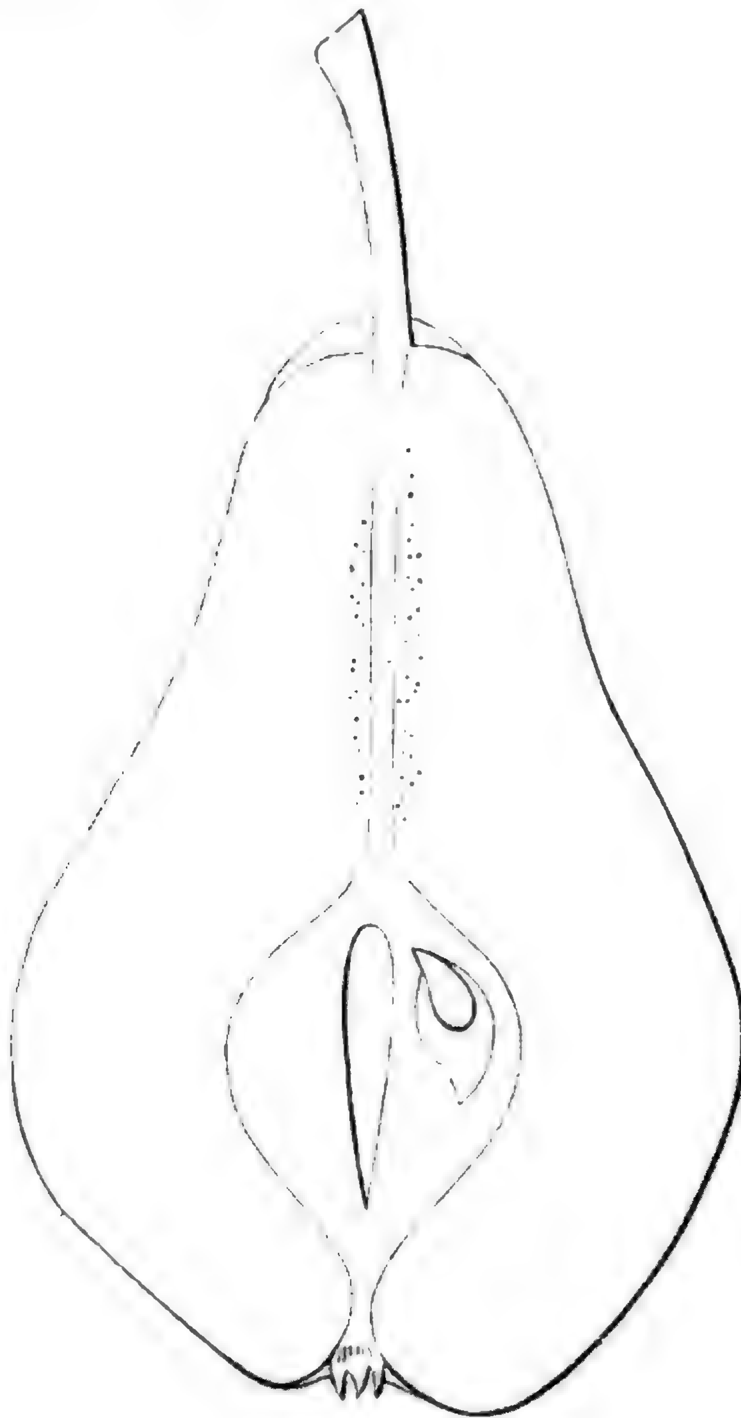
Schale: stark, glatt, hellgrün, an der Sonnenseite gelblich-grün, nur stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, braun, über die ganze Frucht zerstreut; einige Rostfiguren finden sich um Kelch und Stiel.

Fleisch: weiß, unter der Schale etwas grünlich, schmelzend, saftreich, süß, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, bildet eine schöne Pyramide und eignet sich zu jeder Form. Sommertriebe schlank, stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stark, abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oberseits glänzend grün, elliptisch, am Rande stark gesägt; Blattstiel mäßig stark und lang.



No. 853. Morel's Liebling.

Diel I. 3. b; Luc. IV. 1. b; Jahn IV. 2. **!†† October.

Heimath und Vorkommen: diese ausgezeichnete Frucht wurde von Morel, Baumschulenbesitzer in Lyon, aus Samen gezogen. In Deutschland scheint diese neuere Sorte noch wenig bekannt zu sein. Sie verdient wegen ihres vorzüglichen Geschmacks und wegen ihrer Tragbarkeit

recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Binter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Favorite Morel (Revue horticole. 1874, S. 151). 2. Favorite Morel (Thomas, Guide pratique, S. 110).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 65 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit abgestumpfter, oft schräger Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen hartschalig, mäßig lang, aufrecht, filzig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, stark, holzig, braun, sitzt auf der Spitze der Frucht etwas vertieft; er ist mitunter durch eine fleischige Anschwellung seitwärts gedrückt.

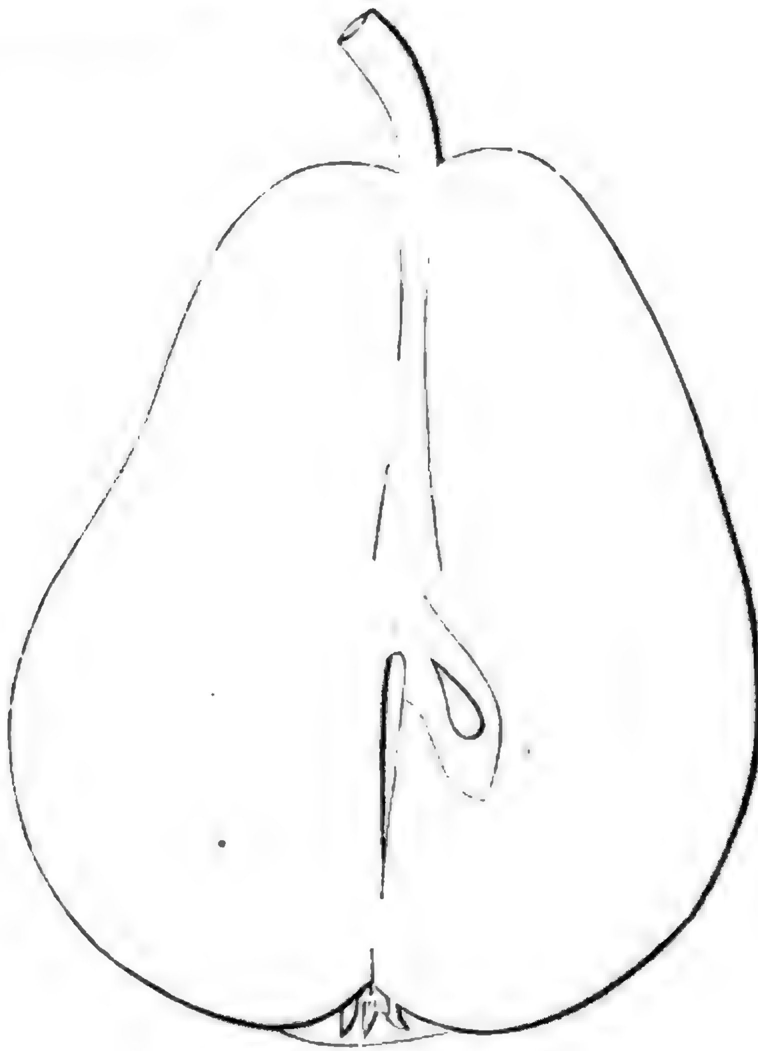
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, an der Sonnenseite mitunter bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, fein, hellbraun; Rost findet sich um Kelch und Stiel, auch vereinzelt auf der Frucht. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzigem, süß-weinigem, vortrefflichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, eirunde, oft schlecht entwickelte, dunkelbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs October. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die ich nicht genug empfehlen kann.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ungemein fruchtbar, bildet eine schöne Pyramide auf Wildling und Quitte und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang und stark, olivengrün, sonnenwärts bräunlich geröthet, punktirt; Fruchtaugen kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, zugespitzt; Blätter mäßig groß, elliptisch oder lanzettlich, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 854. Herzogin von Brissac.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. ** August-September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Auguste Benoist, Baumschulenbesitzer in Brissac (Maine-et-Loire), aus Samen gezogen. Der Mutterstamm trug im Jahre 1861 die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Duchesse de Brissac (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 466). 2. Duchesse de Brissac (Thomas, Guide pratique, S. 93).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit oder ohne Einziehung ab und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, schwach, holzig, gebogen, sitzt in einer weiten und flachen Vertiefung.

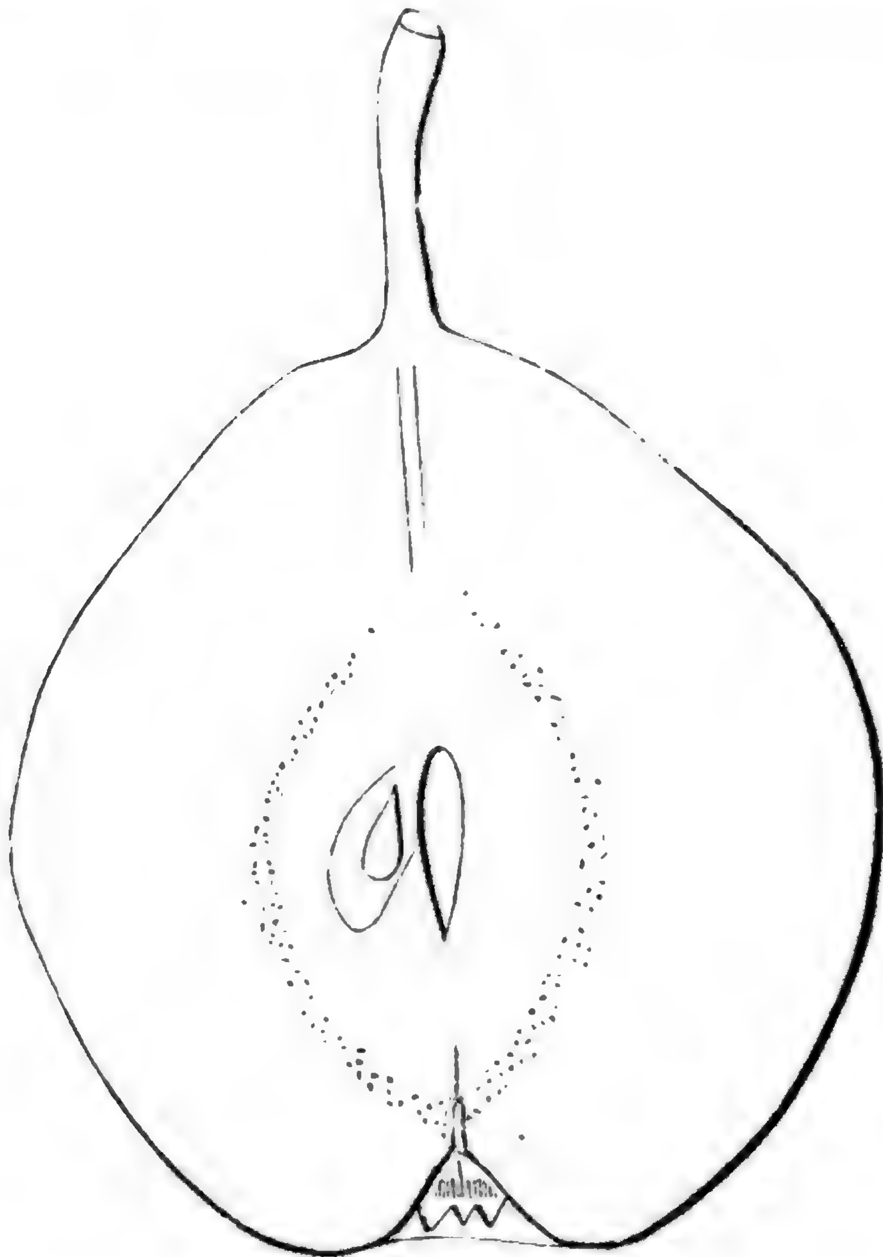
Schale: gelblich-grün; Punkte fein, zerstreut, braun; Rostflecken finden sich um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende August oder Anfangs September. Für die Tafel recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig und bildet auch auf Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang, stark, hellbraun, fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, länglich-eiförmig, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang und dick.



No. 855. Herzogin von Mouchy.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** April-Juni.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von einem Wildling, der, durch den Gärtner Florentin Delavier in Beauvais auf der Besitzung des Pfarrers zu Breteuil (Oise) aufgefunden wurde; im Jahre 1866 wurde sie in den Handel gebracht. Benannt wurde sie nach der Herzogin von Mouchy geb. Prinzessin Anna Murat. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Duchesse de Mouchy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 469). 2. Duchesse de Breteuil

(unter diesem Namen kommt sie in Frankreich auf dem Lande vor). 3. Duchesse de Mouchy (Thomas, Guide pratique, No. 79).

Gestalt: große, abgestumpft-kegelförmige, fast rundliche, etwa 80 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch ist wenig dem Kelche genähert, um den die Frucht sich breit abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen hart, kurz-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 3 cm lang, stark, bräunlich, in einer schwachen Vertiefung, fast obenauf stehend.

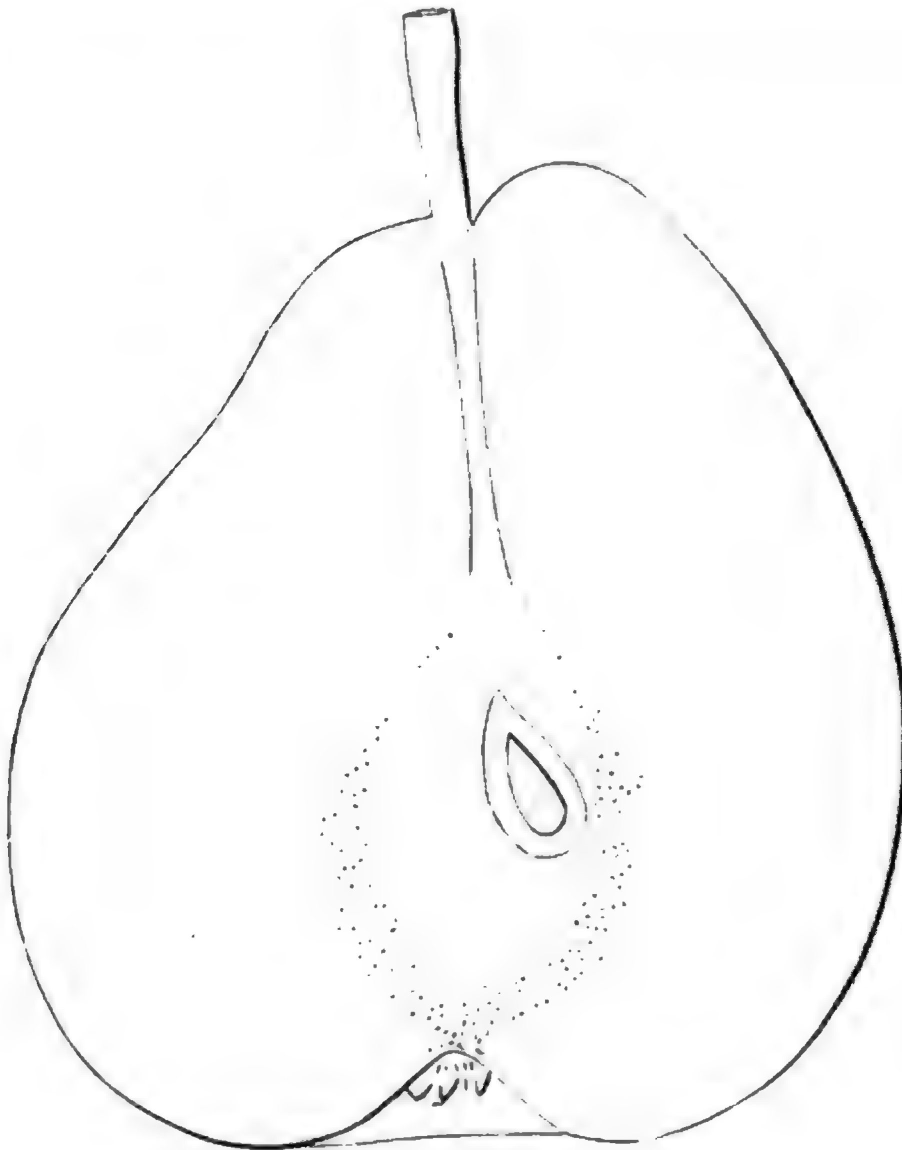
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; feine braune Rostpunkte sind über die ganze Frucht zerstreut.

Fleisch: gelblich-weiß, halbschmelzend, saftreich, von angenehm süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: April bis Juni. Wegen ihrer langen Dauer werthvolle Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar, gedeiht auf Wildling und auf Quitte und kommt in jedem Boden fort. — Sommertriebe stark, zahlreich, lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, am Rande schwach gezähnt; Blattstiel lang und stark.



No. 856. Frühe Herzogsbirn.

Diel I. 3. a; Luc. II. 1. b; Jahn III. 1. ** August-September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche, frühe Varietät wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen; die Aussaat erfolgte 1850, 1862 trug der Baum die ersten Früchte. Sie zählt zu den schönsten und größten Sommerfrüchten. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von R. Lauche, Obergärtner der Professor Frege'schen Gärten in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. Duchesse précoce (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 470). 2. Frühe Herzogin (Lauche, Deutsche Pomologie II. No. 77). 3. Duchesse précoce (Thomas, Guide pratique, S. 108).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele ist sie auf der einen Seite mehr entwickelt, als auf der anderen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, oft verkümmert, hornartig; Kelcheinsenkung eng und tief.

Stiel: kurz, stark, fast fleischig, obenauf wie eingesteckt, gewöhnlich durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

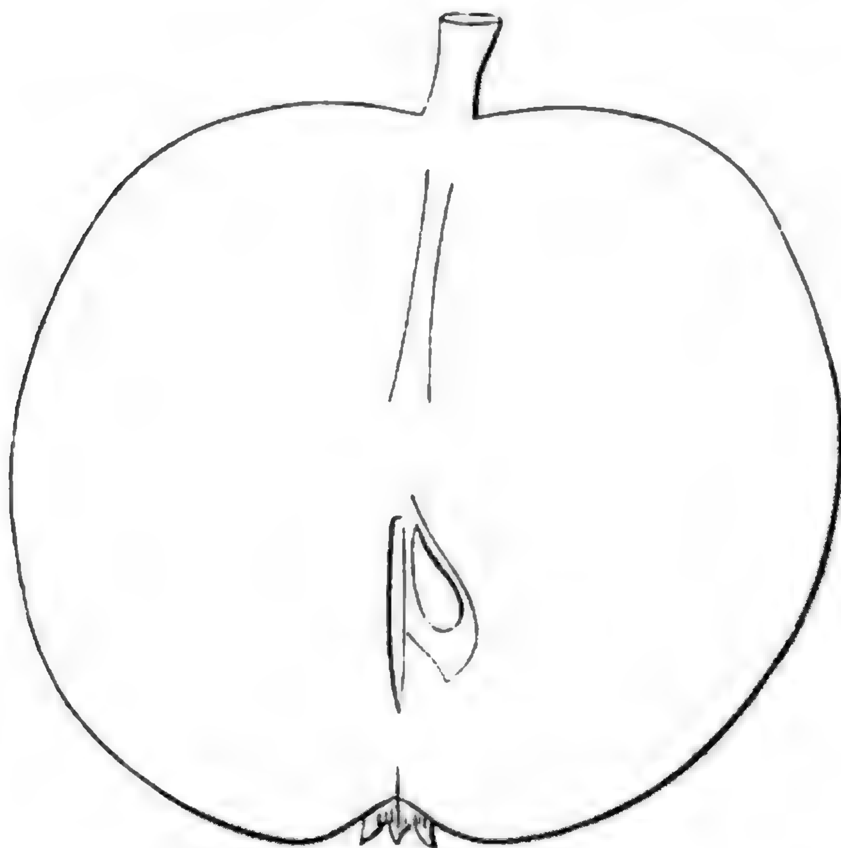
Schale: goldgelb, fast ganz mit hellbraunem Rost bedeckt, auf der Sonnenseite selten schwach geröthet.

Fleisch: weißlich-gelb, halbschmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, große, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende August. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet auf jeder Unterlage eine gute Pyramide, trägt reichlich und kommt in jedem Boden, auch in leichtem Sandboden, fort. — Sommertriebe stark, nicht zahlreich, ziemlich lang, aufrecht, dunkelbraun, zerstreut punktirt; Blüthenaugen mittelgroß, stumpf; Blattaugen kegelförmig, zugespitzt, abstehend; Blatt eiförmig, zugespitzt, am Rande regelmäßig scharf gesägt; Blattstiel kurz, stark, schwach geröthet.



No. 857. Huntington.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde nach Downing von Huntington in einem Gehölze bei New-Rochelle in den Vereinigten Staaten aufgefunden. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Huntington (Downing, the Fruits and the Fruit-trees of America, 1864, S. 511). 2. Huntington, (Mas, le Verger, II. No. 76). 3. Lammas (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 468). 4. Huntington (Thomas, Guide pratique, S. 97).

Gestalt: kleine, bergamottförmige, etwa 75 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach oben und unten gleichmäßig flachrund ab.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, fast fleischig, aber etwas verdickt, in einer flachen, unregelmäßigen Einsenkung stehend.

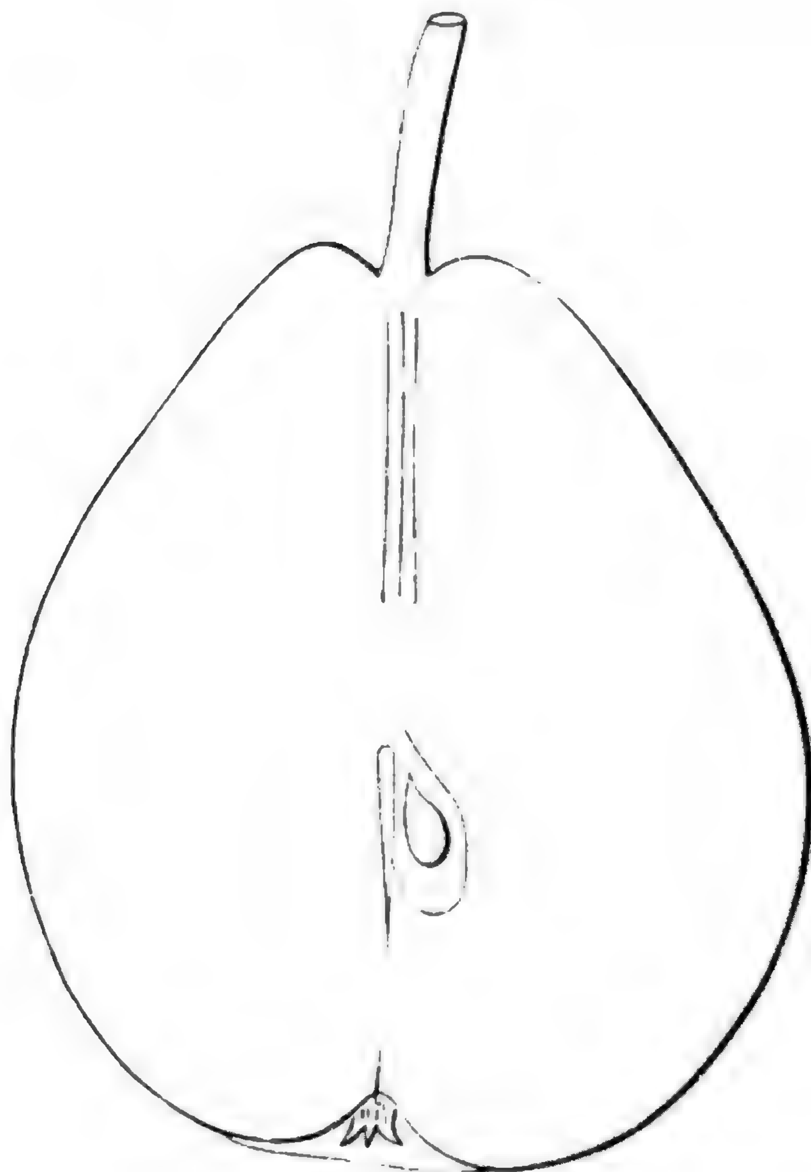
Schale: fest, dunkelgrün, später gelblich-grün, auf der Sonnenseite mitunter schwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, zahlreich; Rostflecken über die ganze Frucht zerstreut; um Kelch und Stiel oft zusammenhängend berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar, bildet eine schöne Pyramide und eignet sich namentlich für Zwergformen. — Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün; Fruchtaugen klein, stumpfkegelförmig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gezähnt.



No. 858. Josephine de Binche.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** Winter.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Biseau de Hauteville aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Joséphine de Binche (Illustration horticole, 1869, S. 604). 2. Joséphine de Binche (Bulletins d'arboriculture). 3. Joséphine de Binche (Thomas, Guide pratique, S. 119).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige oder kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert,

um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: 20 mm lang, stark, holzig, braun, sitzt wie eingesteckt, von starken Falten umgeben.

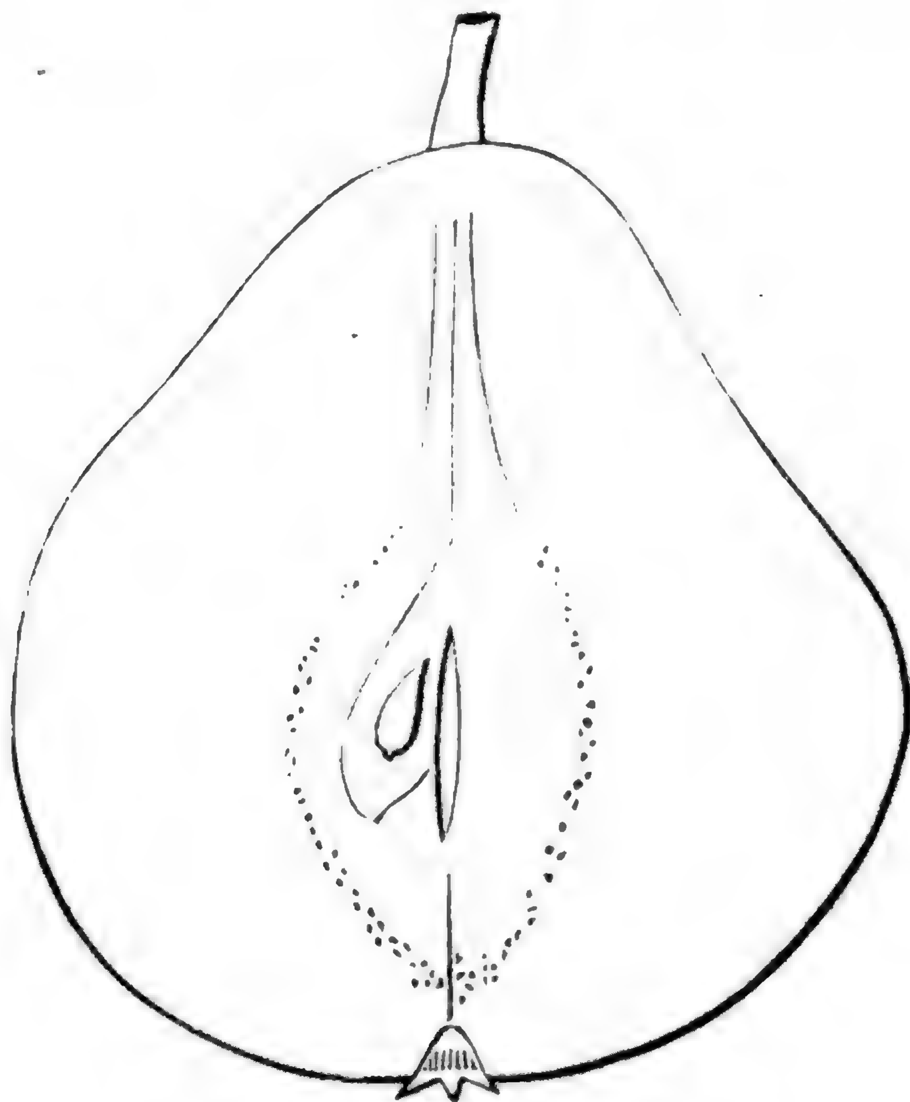
Schale: fein, merklich rauh, bräunlich-gelb, ganz mit einem feinen, zimmetfarbigen, netzartigen Roste bedeckt.

Fleisch: weiß, fein, butterhaft, saftreich, von sehr gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: November bis Januar. Sehr gute Tafelfrucht, die wegen ihrer späten Reifezeit größere Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine schöne, regelmäßige Pyramide und ist sehr fruchtbar; er gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe schlank, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, abstehend; Blatt mäßig groß, elliptisch, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 859. Josephine de Maubrai.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** November bis Januar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Belgien von dem Prediger E. Randour in Maubrai=lez=Antoing aus Samen gezogen, den dessen Vorgänger L. Bussy im Pfarrgarten gesäet hatte. Der Mutterstamm brachte im Jahre 1872 die ersten Früchte; die Königl. Gartenbau=Gesellschaft zu Tournai ertheilte ihr in der Sitzung vom 28. November 1878 die silberne Medaille. In Deutschland ist diese werthvolle Frucht noch wenig bekannt. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Burvenich, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Joséphine de Maubrai, Beurré Bussy (F. Burvenich, Bulletin d'arboriculture, 1882, S. 97).

Gestalt: ziemlich große, kreiselförmige, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; die größte Breite liegt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit starken Einziehungen und endet mit kurz-abgestumpfter Spitze.

Kelch: Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und flach, ohne Falten.

Stiel: kurz, gelbbraun, auf der abgerundeten Spitze in schwacher Vertiefung stehend, selten durch einen Fleischwulst zur Seite gedrängt.

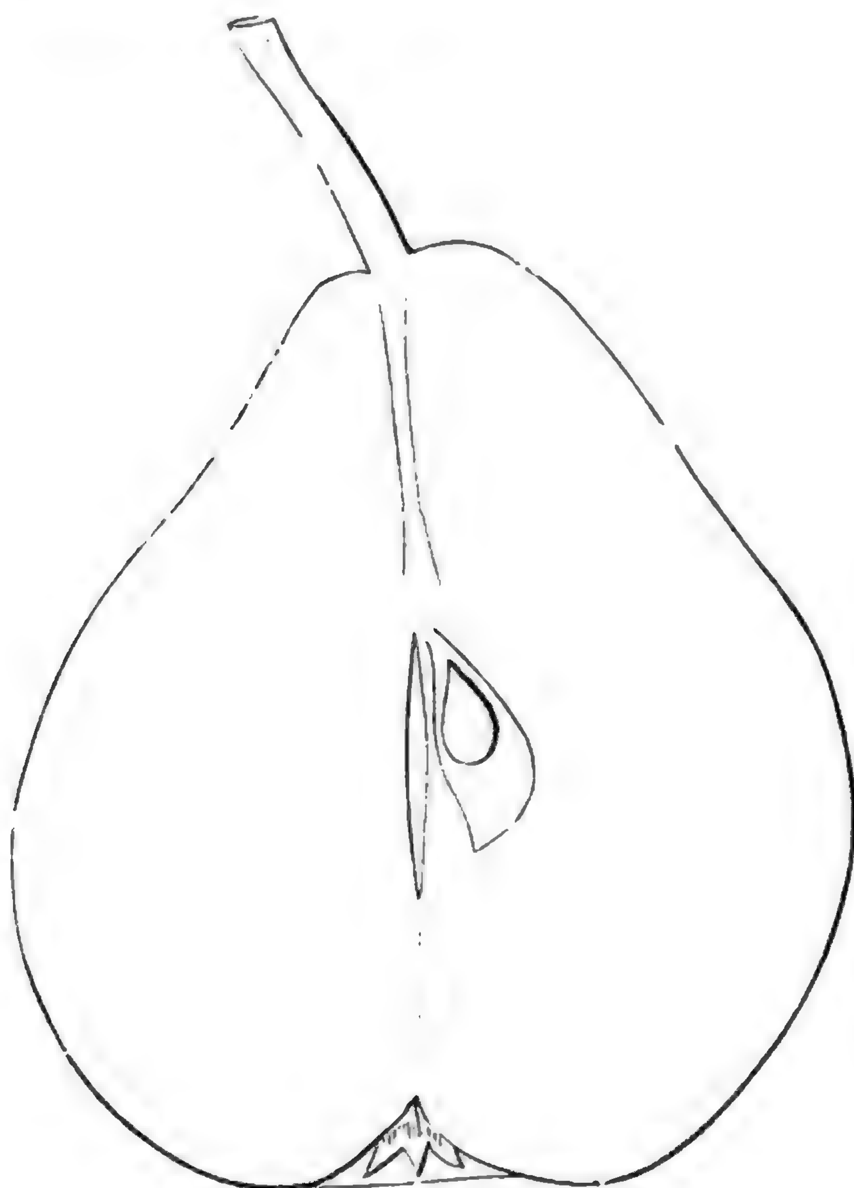
Schale: fein, hellgelb, mit grünlichem Schimmer, mit vielen, ziemlich starken, braunen Punkten und um den Kelch und den Stiel häufig zusammenfließender Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von süß-weinigem, fein gewürzigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, vollkommene, schwarzbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: November bis Januar. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist nicht empfindlich und sehr fruchtbar. Sommertriebe kräftig, violettbraun; Fruchtaugen oval; Holzaugen lang-zugespitzt; Blatt eiförmig, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und mäßig stark.



No. 860. Jules d'Airoles (Léon Leclerc).

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Léon Leclerc in Laval aus Samen gezogen. Der Same wurde 1838 ausgesäet; der Mutterstamm trug im Jahre 1852 die ersten Früchte. Sie wurde dem durch seine pomologischen Werke bekannten J. d'Airoles gewidmet und durch den Baumschulenbesitzer Hutin im Jahre 1852 in den Handel gebracht. Diese vorzügliche Sorte verdanke ich der Güte meines Freundes Schneider II. Gymnasiallehrer zu Wittstock, der sie seit 10 Jahren in der Priegnitz verbreitet hat.

Literatur und Synonyme: 1. Jules d'Airoles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. No. 604). 2. Jules d'Airoles de Leclerc

(Thomas, Guide pratique, S. 77). 3. Jules d'Airoles (Jules d'Airoles Revue horticole, 1863, S. 191).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, veränderliche, etwa 75 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng, zuweilen von Fleischperlen umgeben.

Stiel: lang, dick, gebogen, obenauf wie eingesteckt, oft auch durch eine Fleischwulst zur Seite gebogen.

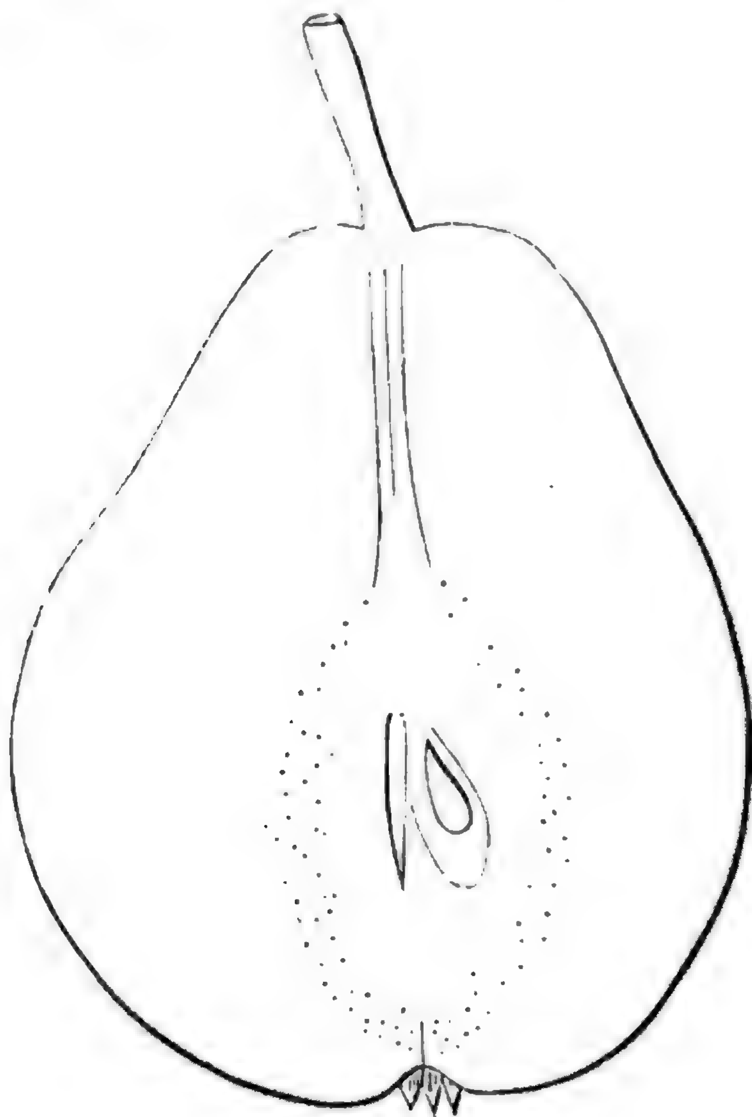
Schale: fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, die ganze Frucht fein rostfarbig punktirt.

Fleisch: gelblich-weiß, halb schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: October-November, 3—4 Wochen nach der „Guten Louise von Avranches, Köstlichen von Charneu und Esperens Herrenbirn“. Recht gute Frucht für Tafel und Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist tragbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe mäßig stark und lang, grünlich-braun, punktirt; Fruchtaugen groß, abgestumpft; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oval oder elliptisch, am Rande tief gesägt, von tief saftgrüner Farbe. Blattstiel lang.



No. 861. Juli-Schönheit.

Diel I. 3; Luc. I. a. 1; Jahn IV. a. *† Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel jun., Baumschulenbesitzer in Rouen, gezogen und im Jahre 1857 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Colorée de Juillet (Notices pomologiques de Liron d'Airoles, III, S. 29). 2. Colorée de Juillet (Mas, le Verger, III, No. 20). 3. Colorée de Juillet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 371). 4. Colorée de Juillet (Thomas, Guide pratique, S. 69).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 66 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die

Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit kurzen, schwachen Einziehungen ab und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: halb geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung weit und flach, von Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, stark, braun, wie eingesteckt, von einigen Falten umgeben, oft auch zur Seite gedrückt.

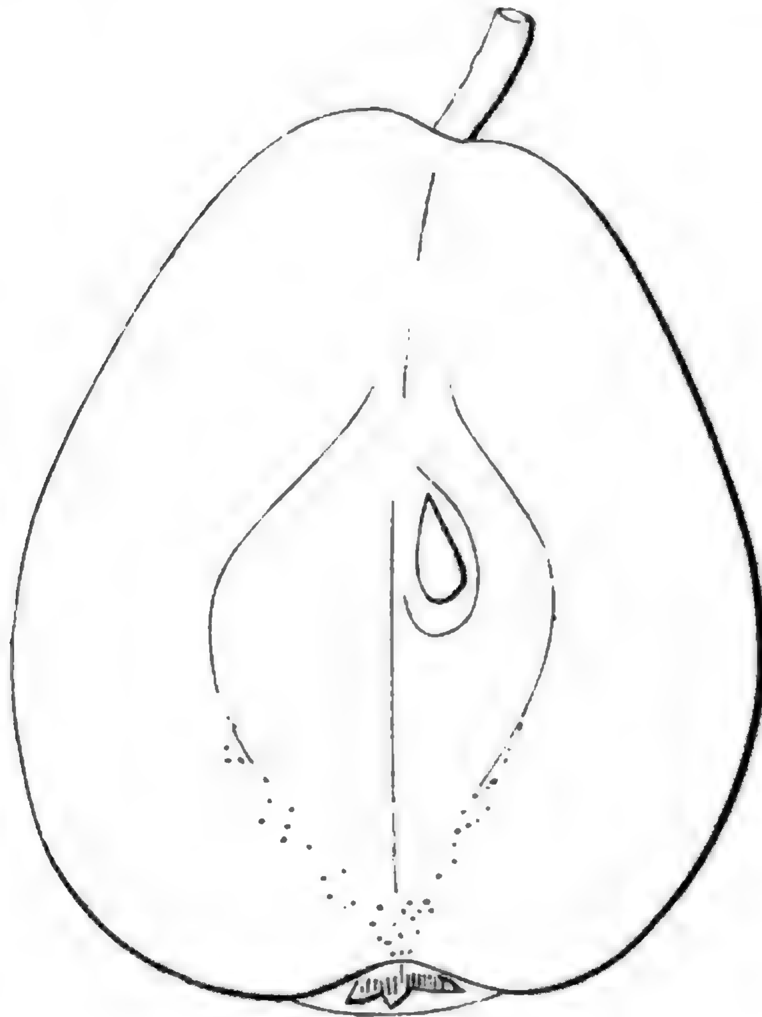
Schale: zart, gelb, auf der Sonnenseite schön geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun; um den Stiel etwas berostet.

Fleisch: weißlich, halbschmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli. Für die Tafel nur zweiten Ranges; wegen der frühen Reife der Frucht für die Wirthschaft und wegen der schönen Färbung für den Markt empfehlenswerth.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte und Wildling und trägt gut. Sommertriebe schlank, stark, bräunlich; Fruchtaugen mäßig stark, wollig; Holzaugen spitz, eiförmig, angedrückt; Blatt mittelgroß, elliptisch, am Rande schwach gesägt.



No. 862. Kaiserlicher Prinz.

Diel II. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. *† October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1850 von Grégoire, Baumschulenbesitzer in Jodoigne, aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landes=baumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Prince Impérial de France (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 772). 2. Prince Impérial (Thomas, Guide pratique, S. 65).

Gestalt: mittelgroße, stumpf=kegelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, zurückgeschlagen, oft unvollkommen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, holzig, braun, obenauf wie eingesteckt, oft durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

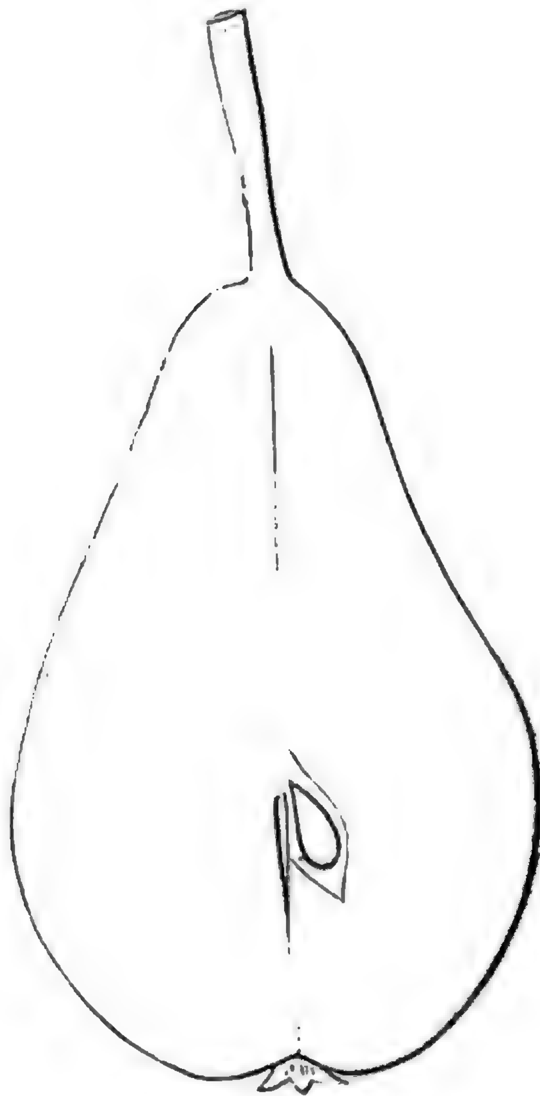
Schale: hellcitronengelb, auf der Sonnenseite goldiger gefärbt; Punkte fein, bräunlich, über die ganze Frucht zerstreut; um Kelch und Stiel zusammenhängender Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, halbschmelzend, saftig, von wenig gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Mitte October. Für die Wirthschaft recht brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und trägt dankbar. — Sommertriebe schlank, stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt.



No. 863. Die Koolstok.

Diel II. 3. a; Luc. VII. 2. a; Jahn IV. 1. *†† Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; sie wird in der Umgegend von Limburg häufig gezogen und giebt dort reichliche Ernten, es werden jährlich ganze Schiffsladungen nach England verkauft. Auch in Saint-Frond sollen viele große und schöne Bäume in Gärten und auf Wiesen vorkommen. Der Name Koolstok bedeutet Krautstrunk.

Literatur und Synonyme: 1. Koolstok (E. Rodigas, Bulletins d'Arboriculture de Belgique, 1873, S. 197).

Gestalt: kleine, birnförmige, etwa 50 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich ei-

förmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 15 mm lang, stark, holzig, bräunlich, steht obenauf, mitunter in einer flachen Einsenkung.

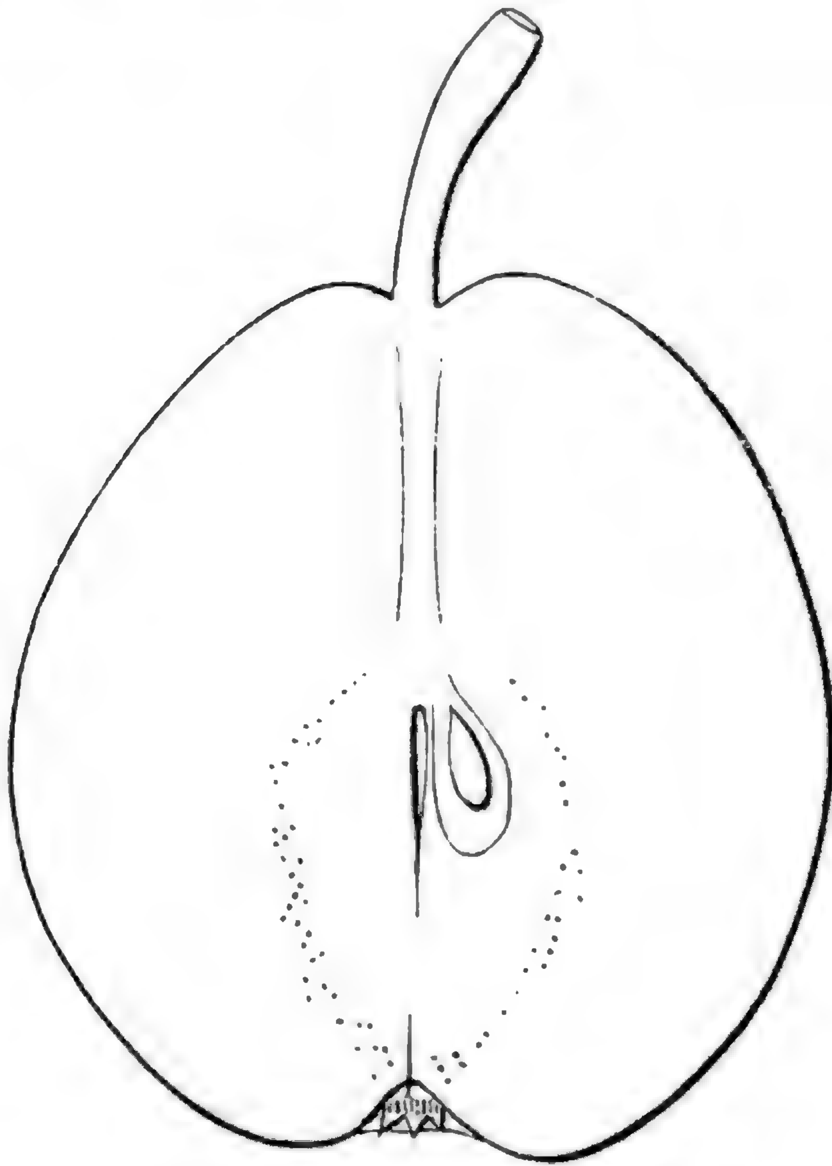
Schale: fest, hellgrün, auf der Sonnenseite schwach zinnoberroth verwaschen und getuscht; Punkte häufig, grünlich-gelb.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, ohne Gewürz, von wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli; sie hält sich etwa 14 Tage und läßt sich gut versenden. Sie zählt zu den besten und schönsten Kochbirnen um diese Jahreszeit.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Sommertriebe schlank, stark, bräunlich; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend, weiß punktirt; Blatt eiförmig, oft auch elliptisch, schwach gesägt; Blattstiele lang und stark.



No. 864. Lahérard.

Diel I. 2. b; Luc. IV. a; Jahn V. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: André Leroy erhielt sie von dem verstorbenen Lahérard in Vesoul, nach dem sie auch benannt ist. Ueber ihre Entstehung ist Näheres nicht bekannt geworden. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Lahérard (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 612).

Gestalt: mittelgroße, eiförmige, auch rundlich-ovale, etwa 75 mm breite und 80 mm hohe Frucht; die größte Breite liegt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelch und dem Stiele zu eiförmig ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und schwach vertieft.

Stiel: lang, stark, gebogen, braun, auf der Oberfläche zwischen starken Falten stehend, oft auch seitwärts gedrückt.

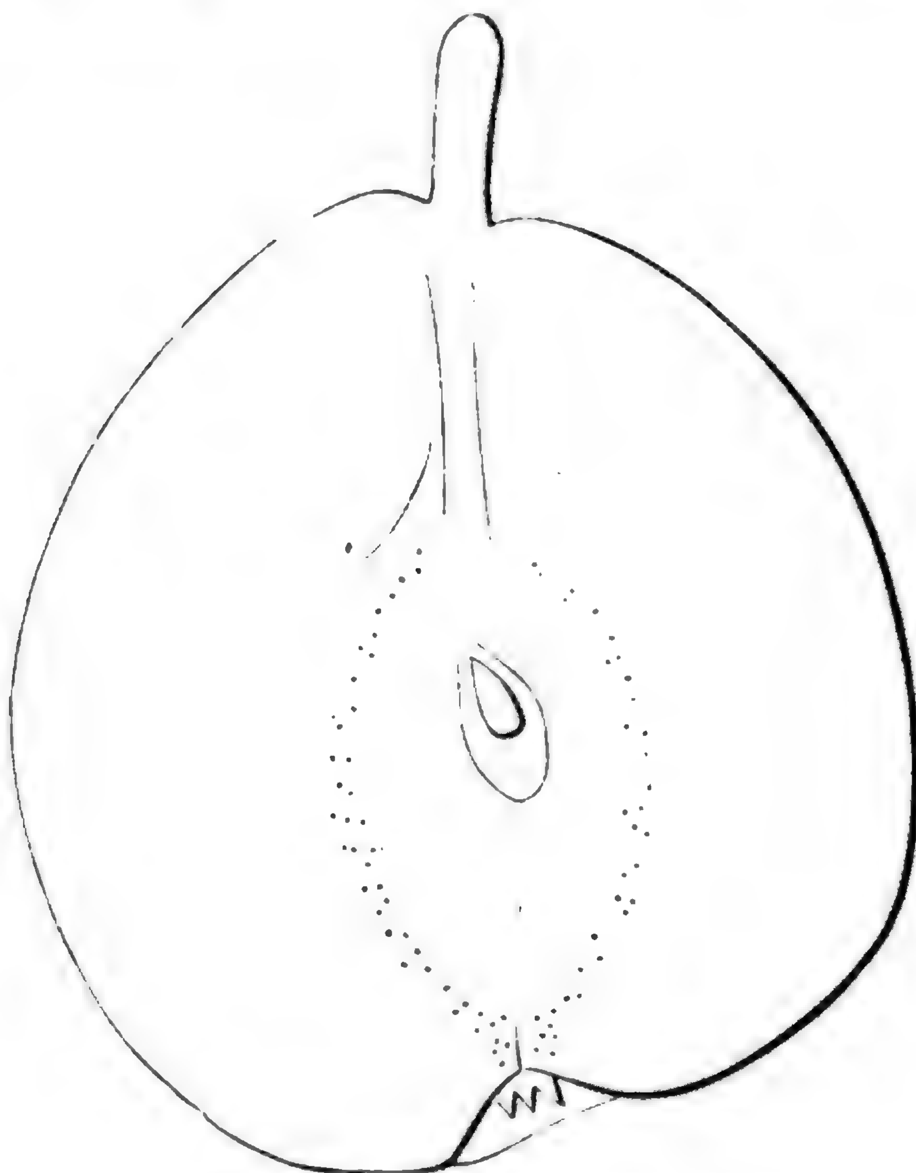
Schale: fein, gelblich-grün, auf der Sonnenseite zimmetroth gefärbt; Punkte fein, zerstreut, grau; um Kelch und Stiel finden sich Rostanflüge.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf jeder Unterlage, scheint nicht empfindlich zu sein und trägt reichlich. — Sommertriebe stark und lang, hellgrün, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eilanzettlich oder elliptisch, schwach gesägt; Blattstiel lang und schwach.



No. 865. La Quintinye.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahn III. 3. **† März=Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1846 von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen, 1862 in den Handel gebracht und benannt nach La Quintinye, einem bekannten Garten=Director unter Ludwig XIV. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von R. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. La Quintinye (van Houtte, Flore des Serres, 1873, S. 6). 2. La Quintinye (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 785). 3. La Quintinye (Thomas, Guide pratique, S. 98).

Gestalt: große, stumpf=kegelförmige, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht

sich schief abrundet und auf der einen Seite in der Regel mehr entwickelt ist, wie auf der anderen; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und flach.

Stiel: 20 mm lang, stark, in einer schwachen Vertiefung wie eingedrückt stehend.

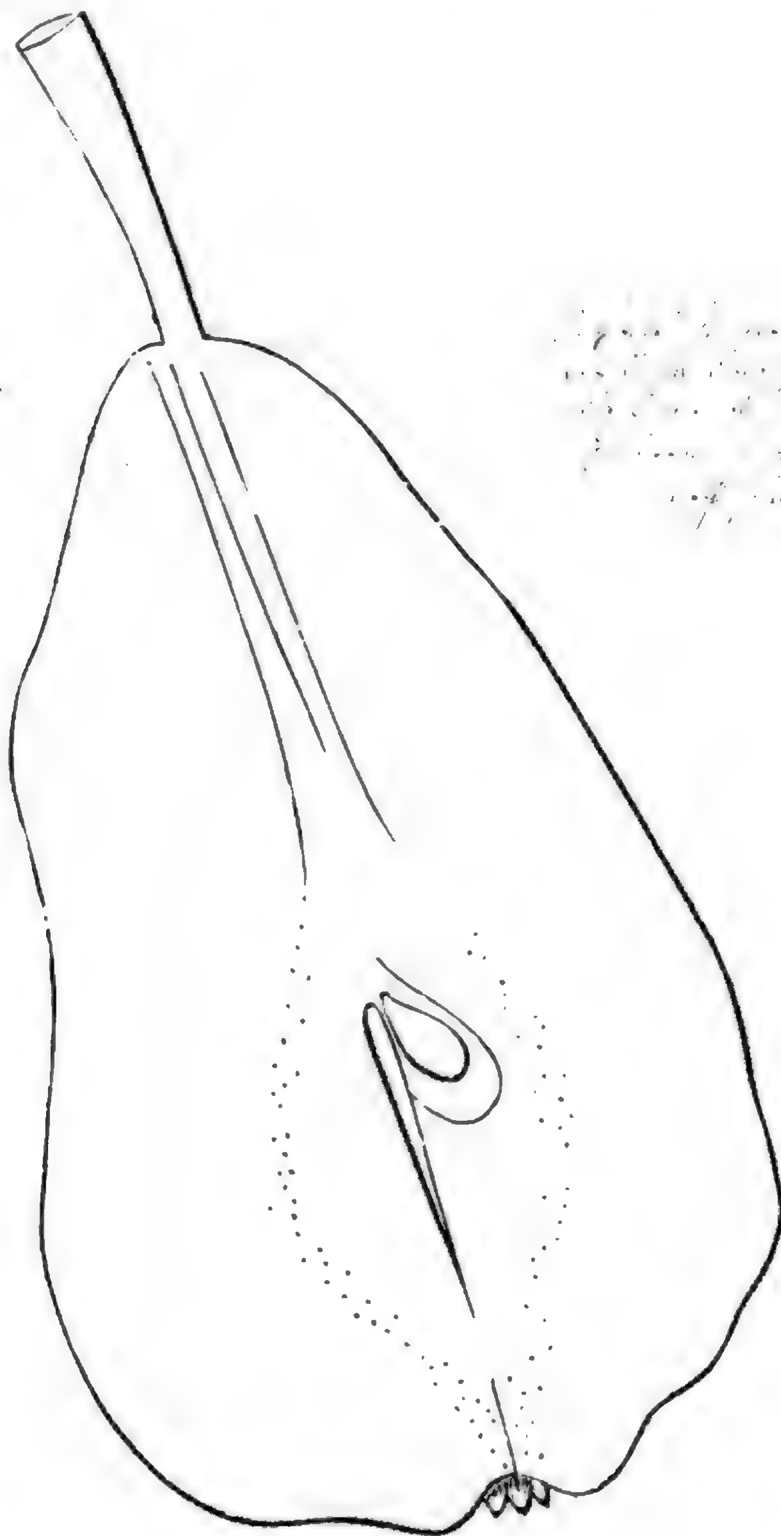
Schale: dick, glatt, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach carminroth verwaschen; Punkte zahlreich, hellbraun; um Kelch und Stiel findet sich zusammenhängender Rost.

Fleisch: weiß, fein, mürbfleischig, von schwach gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: März und Mai. Wegen ihrer langen Dauer zu beachtende Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet auf Wildling und auch auf Quitte eine schöne Pyramide und ist fruchtbar. — Sommertriebe stark, kurz, grünlich-braun, punktirt; Fruchtaugen oval, stark; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, zugespitzt, am Rande gesägt.



No. 866. Le Brun.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Guéniot, Baumschulenbesitzer in Troyes, im Jahre 1855 aus Samen gezogen und nach Le Brun-Dalbanne, Präsident der Gartenbaugesellschaft zu Aube, benannt;

der Mutterstamm trug im Jahre 1862 die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Le Brun (Revue horticole, 1864, S. 371). 2. Le Brun (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 307). 3. Le Brun, Beurré Lebrun, Lebrun (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 98).

Gestalt: große, kegel- oder birnförmige, etwa 65 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: lang, stark, an beiden Seiten verdickt, braun, steht obenauf wie eingedrückt; oft ist er auch von einem Fleischwulst umgeben.

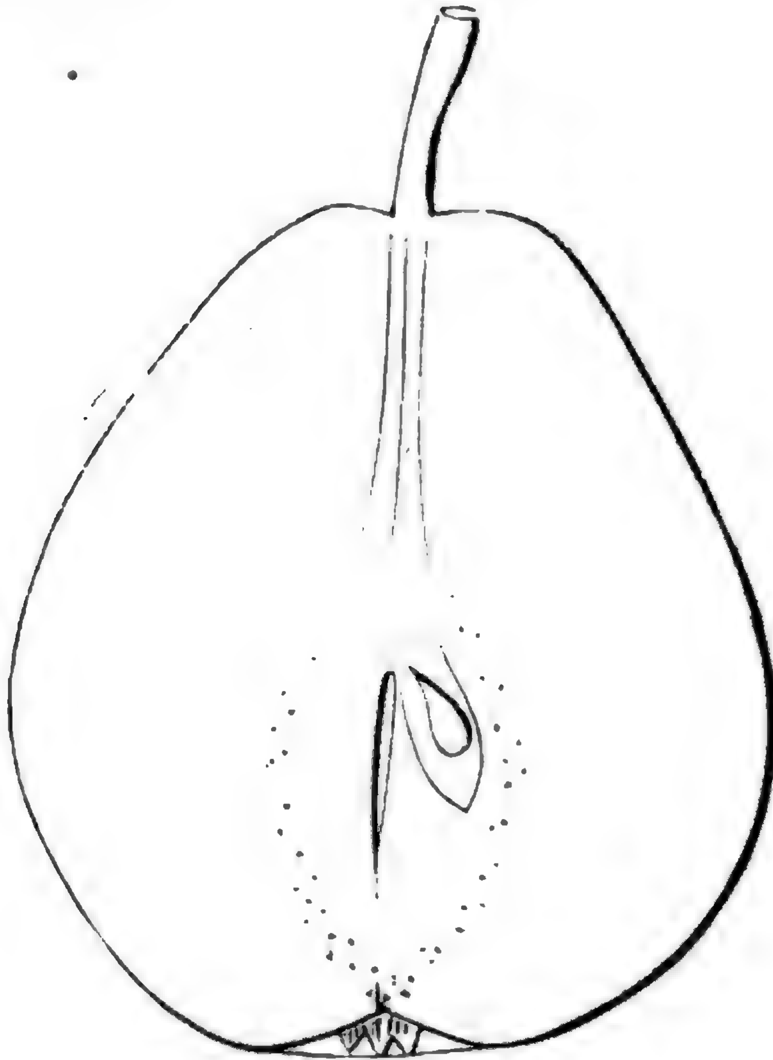
Schale: fein, citronengelb, auf der Sonnenseite, besonders um den Kelch und den Stiel bräunlich gefleckt; Punkte fein, braun, zahlreich.

Fleisch: gelblich-weiß, halbfein, fest, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen finden sich in der Regel.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende September oder Anfangs October. Eine schöne und gute Tafelfrucht, die zur Anpflanzung empfohlen werden kann.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, kommt in jedem Boden fort und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe kurz, stark, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen eiförmig, spitz, anliegend; Blatt eiförmig oder elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiele kurz und dünn.



No. 867. Leclerc-Thouin.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von André Leroy aus Samen gezogen und nach einem seiner Freunde benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1867. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Leclerc Thouin (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 617). 2. Leclerc Thouin (Thomas, Guide pratique, S. 98).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: mäßig lang, dünn, bräunlich-grün, in flacher und weiter Einsenkung stehend.

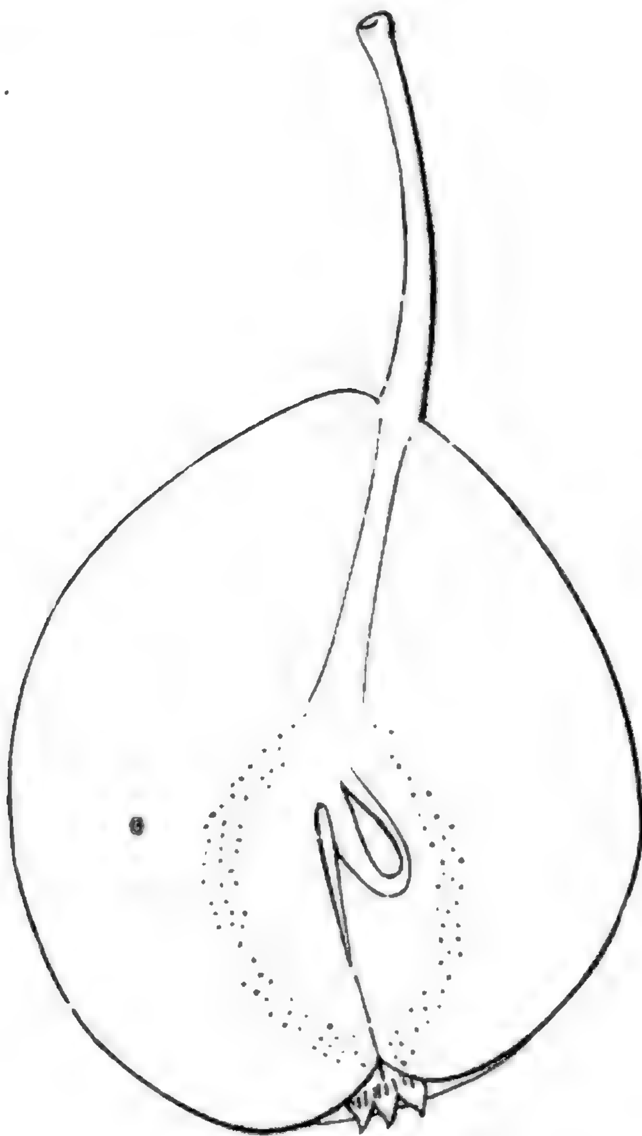
Schale: rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite oft schwach geröthet; Punkte fein, grau oder braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich gewöhnlich.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und ist sehr tragbar; auf Quitte gedeiht er bei uns nicht und muß für Zwergculturen auf Wildling veredelt werden. Sommertriebe stark und kurz, hellbraun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, elliptisch, oder eiförmig, lang-zugespitzt, am Rande scharf und fein gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 868. Louis Grégoire.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn II. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: diese sehr gute Frucht wurde im Jahre 1832 von Xavier Grégoire, Lohgerber in Jodoigne, aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Louis Grégoire (Album de Pomologie, 1844, I, No. 26). 2. Louis Grégoire (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 632). 3. Louis Grégoire (Thomas, Guide pratique, S 75).

Gestalt: kleine, eiförmige, etwa 60 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich ei-

förmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit einer stumpfen Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: sehr lang, holzig, gebogen, grünlich, sitzt flach vertieft, etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich erhebenden Spitze der Frucht.

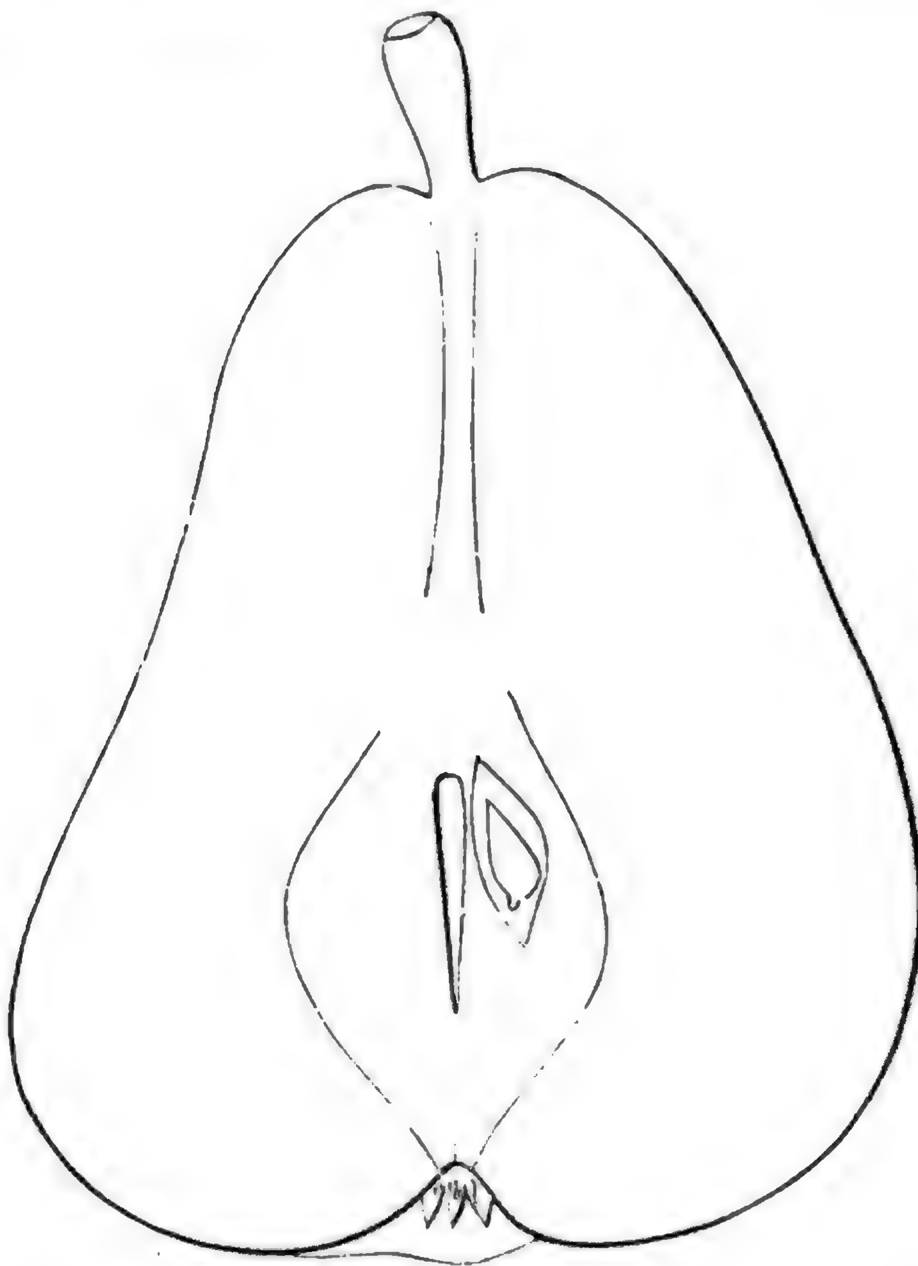
Schale: rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite heller, mit kleinen, braunen, schuppenartigen Flecken; Punkte fein, zahlreich, braun oder röthlich.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen finden sich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt, oft fast ganzrandig; Blattstiel stark, mäßig lang.



No. 869. Lucie Audusson.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Varietät wurde von Alexis Audusson in Angers gezogen und von seinem Bruder, dem Baumschulenbesitzer Audusson in Angers, verbreitet; der Baum trug zuerst im Jahre 1861. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Lucie Audusson (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 639). 2. Lucie Audusson (Pomologie de la France, No. 172). 3. Lucie Audusson (Thomas, Guide pratique, S. 98).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen und verjüngt sich mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, holzig, sitzt schwach vertieft zwischen Beulen, oft etwas zur Seite gedrückt.

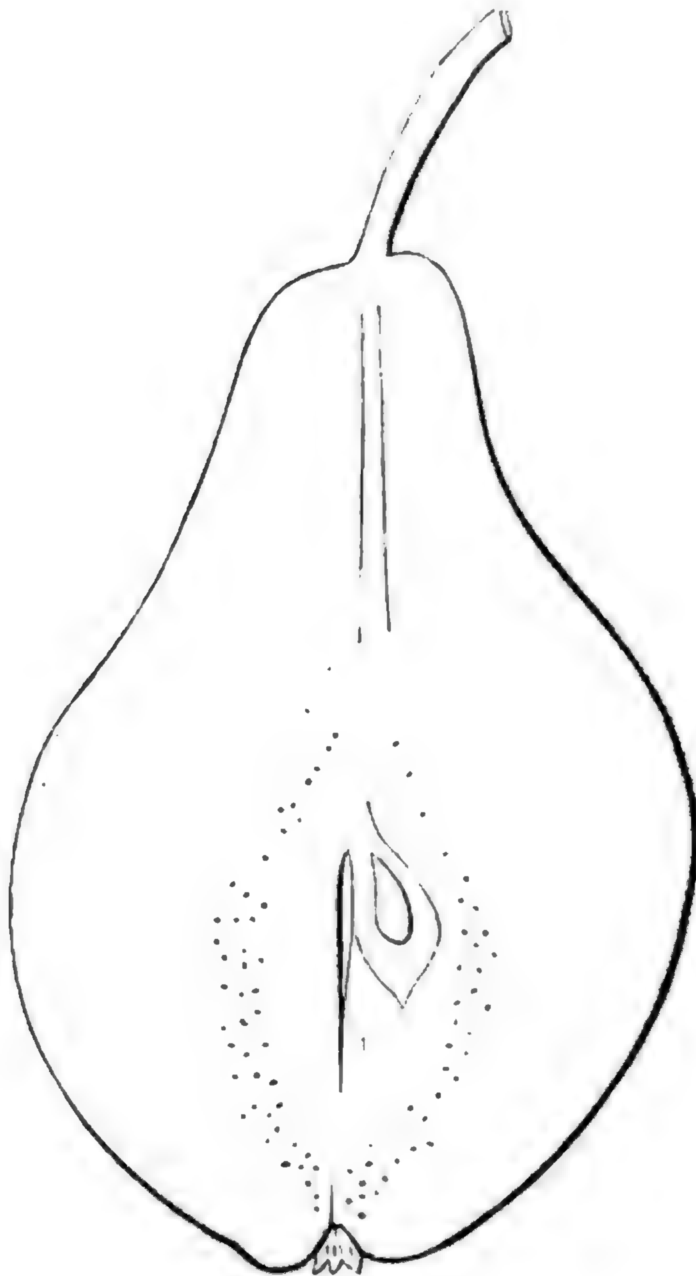
Schale: etwas rauh, fein, hellgrün, später gelblich; Punkte zerstreut, stark, bräunlich, oft in kleine Rostflecke übergehend.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinsäuerlichem, gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind nicht vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, kommt in jedem nicht zu trocknen Boden fort, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auch auf Quitte. — Sommertriebe mittelstark und lang, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen stark, eiförmig; Holzaugen eiförmig, zugespitzt anliegend; Blatt elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande fein gesägt.



No. 870. Madame Appert.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1861 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, gezogen; er widmete sie seiner ältesten Tochter Madame Eugène Appert. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese in Deutschland wenig bekannte Birne von dem Gymnasiallehrer Schneider II., Vorsitzender des Gartenbau-Vereins zu Wittstock, der sich um die Verbreitung der vom Deutschen Pomologen-Vereine empfohlenen Obstsorten in der Priegnitz verdient gemacht hat.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Appert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 646). 2. Madame Appert (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 474). 3. Madame Appert (Thomas, Guide pratique, S. 73).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet und in eine stumpfe Spitze ausläuft; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit starken Einziehungen und endet in eine abgestumpfte Kegelspitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, schwach, holzig, gebogen, bräunlich, schief, auf der Spitze der Frucht zwischen Falten sitzend.

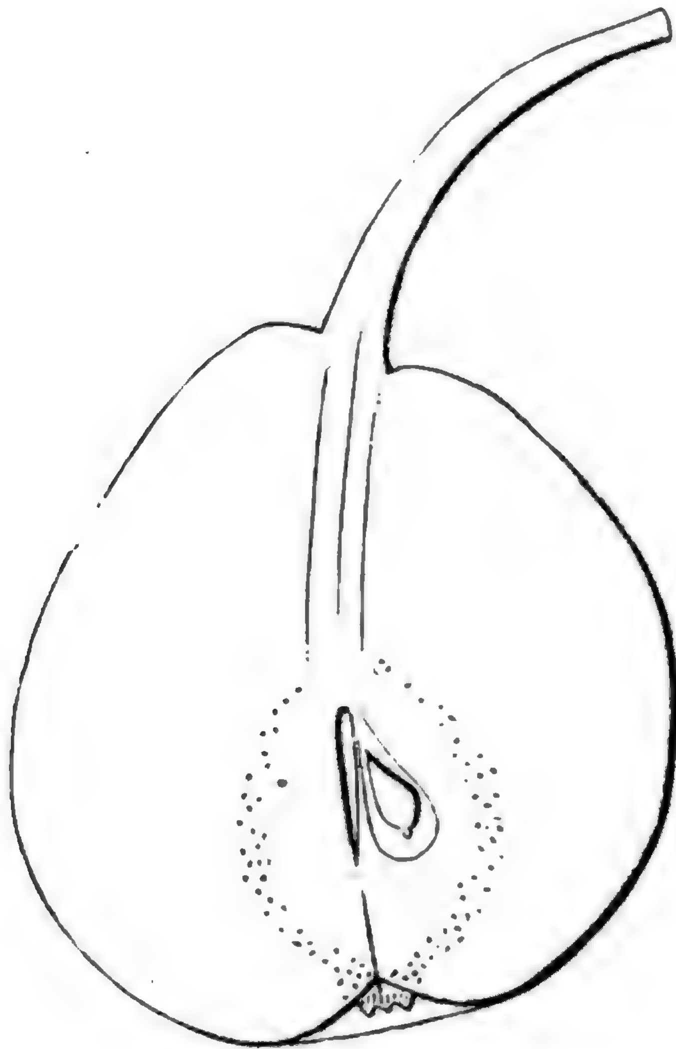
Schale: fein, schmutzig gelb; Punkte fein, zahlreich, hellbraun; um Kelch und Stiel oft stark berostet.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, schmelzend, saftreich, von fein gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer mäßig groß, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und kommt auf Quitte und Wildling gleich gut fort. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, fein und zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, flach, anliegend; Blatt groß, eiförmig, glänzend grün, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und mäßig stark.



No. 871. Madame Hutin.

Diel I. 2. c; Luc. I. 3. b; Jahn IV. 3. ** November-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie ist französischen Ursprungs; über ihre Entstehung ist mir Näheres nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von M. Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Hutin (Revue horticole, 1867, S. 246 und 1868, S. 132). 2. Madame Hutin (Thomas, Guide pratique, 1875, S. 99).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: sehr lang, gekrümmt, holzig, nach der Frucht zu fleischig-verdickt, steht meist seitwärts und unterhalb der sich aufwerfenden Spitze der Frucht.

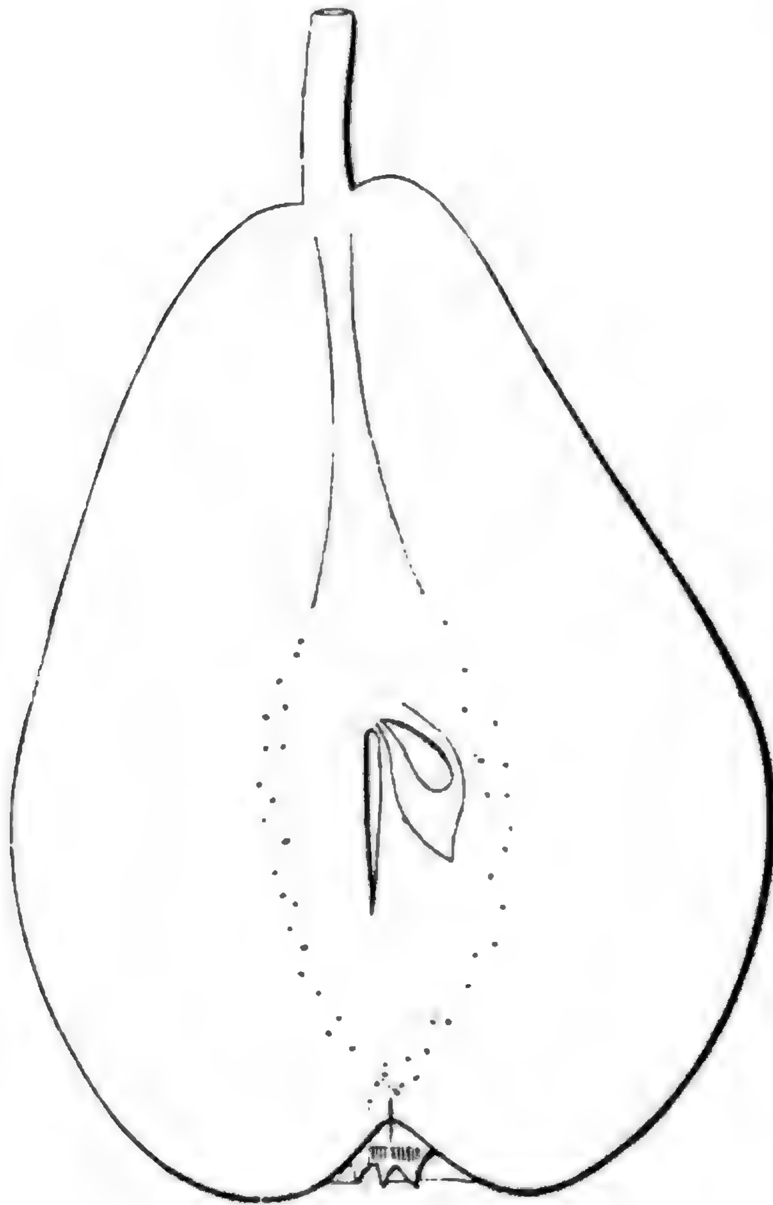
Schale: goldgelb, etwas rauh, fast ganz mit feinem, zimmetfarbigem Rost überzogen; Punkte durch den Rost etwas verdeckt.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von fast zimmetartig gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist fruchtbar, gedeiht auf Wildling besser, wie auf Quitte und kommt in jedem Boden fort. — Sommertriebe mäßig lang und stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt.



No. 872. Madame Vazille.

Diel I. 3. a; Luc. III. 1. a; Jahn III. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in der Baumschule von André Leroy in Angers gezogen und nach einer Verwandten von Henri Desportes, Obergärtner dieser Baumschule, benannt. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Vazille (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 657). 2. Madame Vazille (Thomas, Guide pratique, 1875, S. 99).

Gestalt: große, kegelförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, stark, grün, in einer flachen Vertiefung stehend.

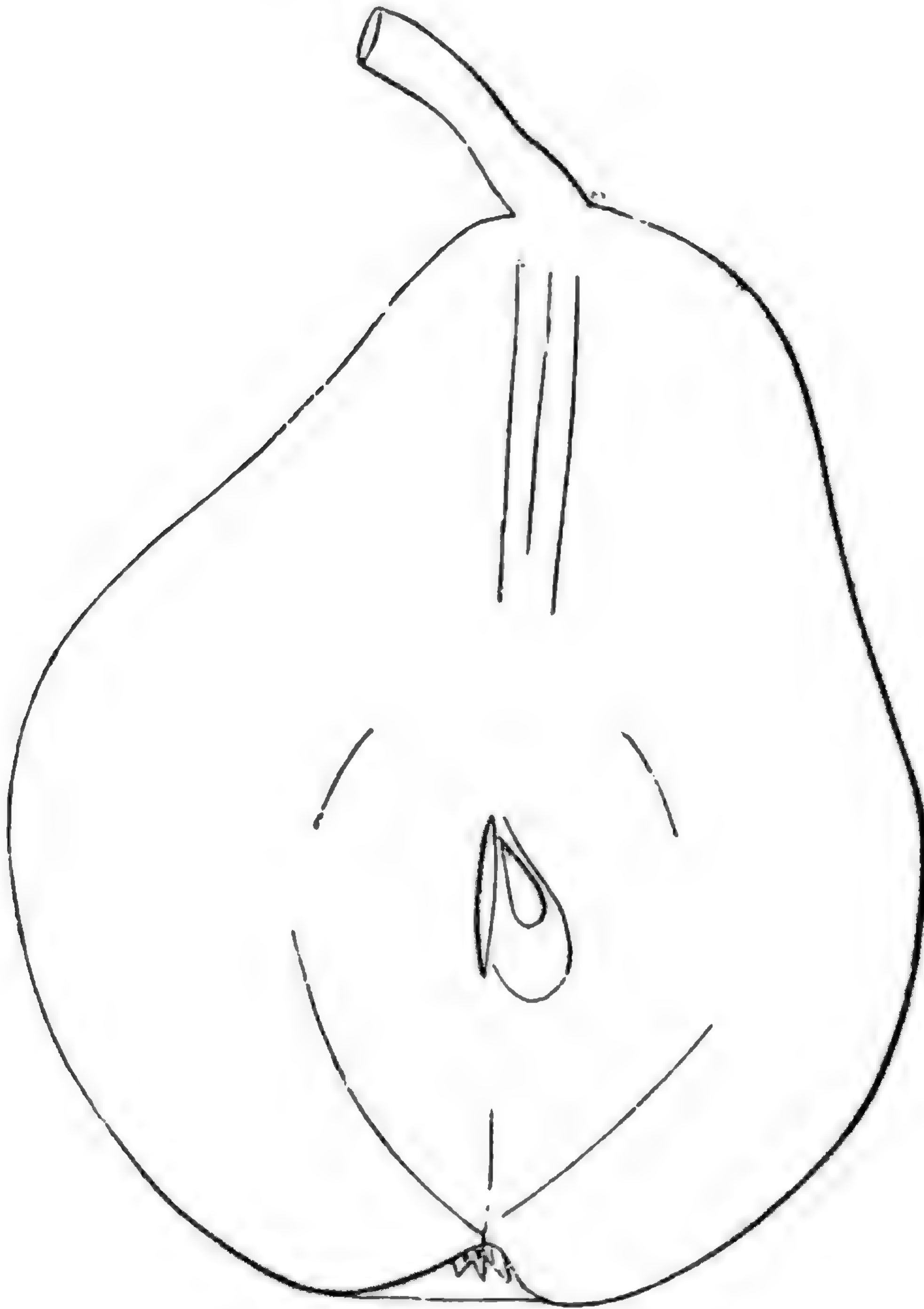
Schale: stark, rauh, grünlich-gelb, fast vollständig hellbraun berostet; Punkte zerstreut, wenig sichtbar.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, halbschmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September. Für Tafel und Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig und kommt auf Wildling und auf Quitte fort. Sommertriebe lang und stark, hellbraun, stark punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen eiförmig, spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eiförmig oder ei-lanzettlich, am Rande tief gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 873. Maréchal Vaillant.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** Januar.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1864 von Boisbunel, Baumschulenbesitzer zu Rouen, aus Samen gezogen und nach Vaillant, Präsidenten des Gartenbau-Vereins zu Paris, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Maréchal Vaillant (Journal de la Société d'horticulture à Paris, 1865, XI, S. 645). 2. Maréchal Vaillant (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 663). 3. Maréchal Vaillant (Mas, le Verger, No. 76, S. 155). 4. Maréchal Vaillant (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 478).

Gestalt: große, abgestumpft-kegelförmige, etwa 85 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie mäßige Einziehungen und verjüngt sich mit stark-abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, oft unvollkommen; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: 3 cm lang, stark, mitunter fleischig, gebogen, sitzt vertieft, oft zwischen starken Fleischanschwellungen.

Schale: fein, grasgrün, später gelblich-grün; Punkte stark, zerstreut, zahlreich, braun; um den Kelch finden sich gewöhnlich mehrere Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem, schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: December bis Januar. Sehr gute, ansehnliche Tafelfrucht; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine gute Pyramide und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, olivengrün, schwach punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blatt klein, ei-lanzettlich oder eiförmig, am Rande schwach gesägt, fast ganzrandig; Blattstiel lang, schwach; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 874. Marshall Wilder.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1866 von André Leroy aus Samen gezogen und nach dem amerikanischen Pomologen Marshall Wilder in Boston benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: Marshall Wilder (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 673). 2. Marshall Wilder (Thomas, Guide pratique, 1875, S. 100).

Gestalt: große, feigenförmige und unregelmäßige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie auf der einen Seite starke Einziehung und endet in eine übergebogene, abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung weit und tief.

Stiel: kurz, dick, fleischig, grün, seitwärts stehend und fast in die Frucht übergehend.

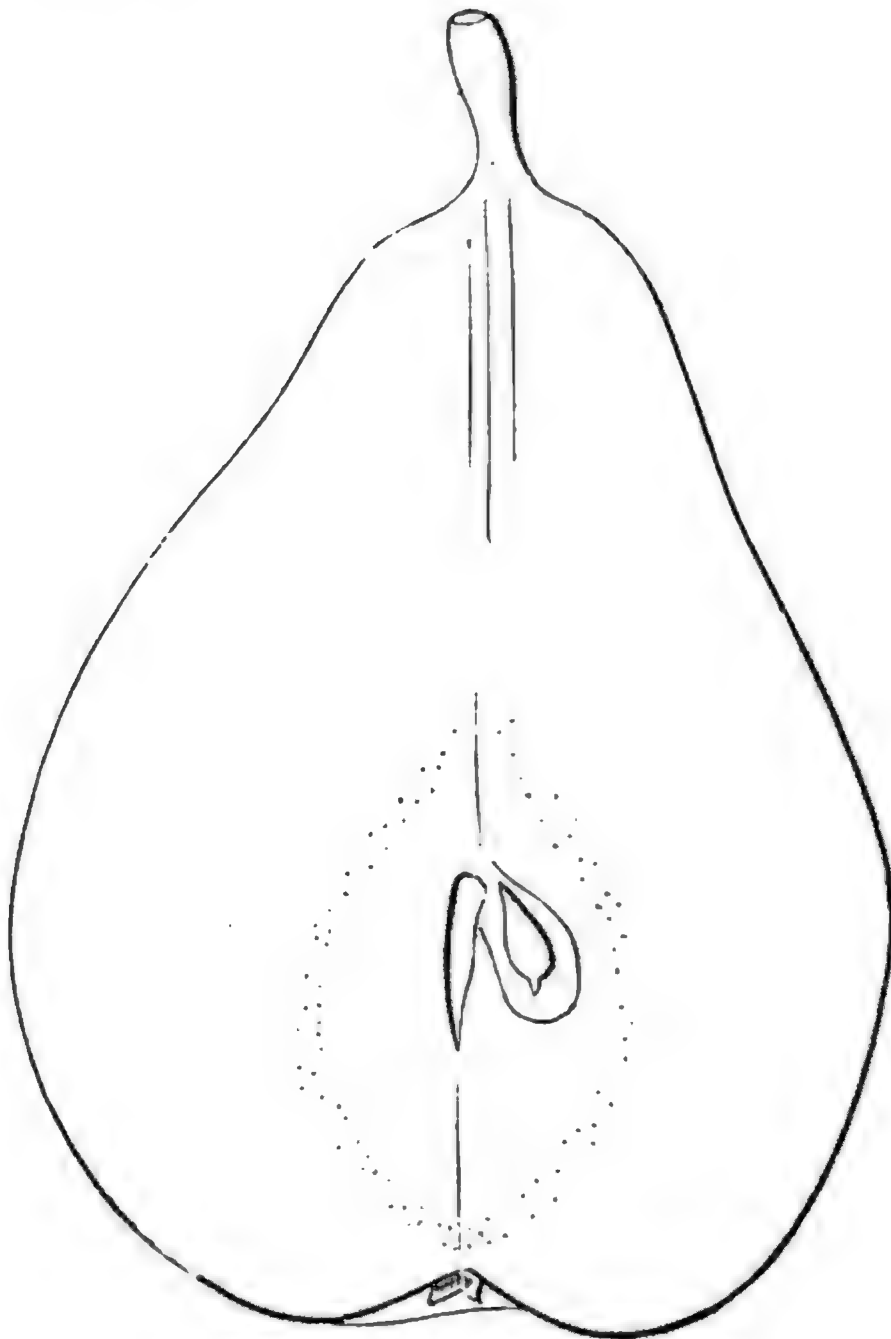
Schale: rauh, gelblich-grün; Punkte zahlreich; zimmetfarbiger Rost bildet größere oder kleinere Ueberzüge.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von fein gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut entwickelte, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: October bis November. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, röthlich-braun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen mäßig stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, angedrückt; Blatt mäßig groß, eiförmig, lang zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel stark und lang.



No. 875. Marie Guisse.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** December-März.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von Guisse in Sainte Ruffine bei Jussy aus Samen gezogen; der Züchter nannte sie nach seiner Tochter Marie. Der Baum trug zuerst im Jahre 1857. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Marie Guisse (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 667). 2. Marie Guisse (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 478). 3. Marie Guisse, Saint-Germain du Bachot (Thomas, Guide pratique, S. 61).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele zu macht sie schlanke Einziehungen und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen spitz, zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: mittellang, stark, etwas gebogen, obenauf wie eingedrückt, mitunter auch fast in die Frucht übergehend.

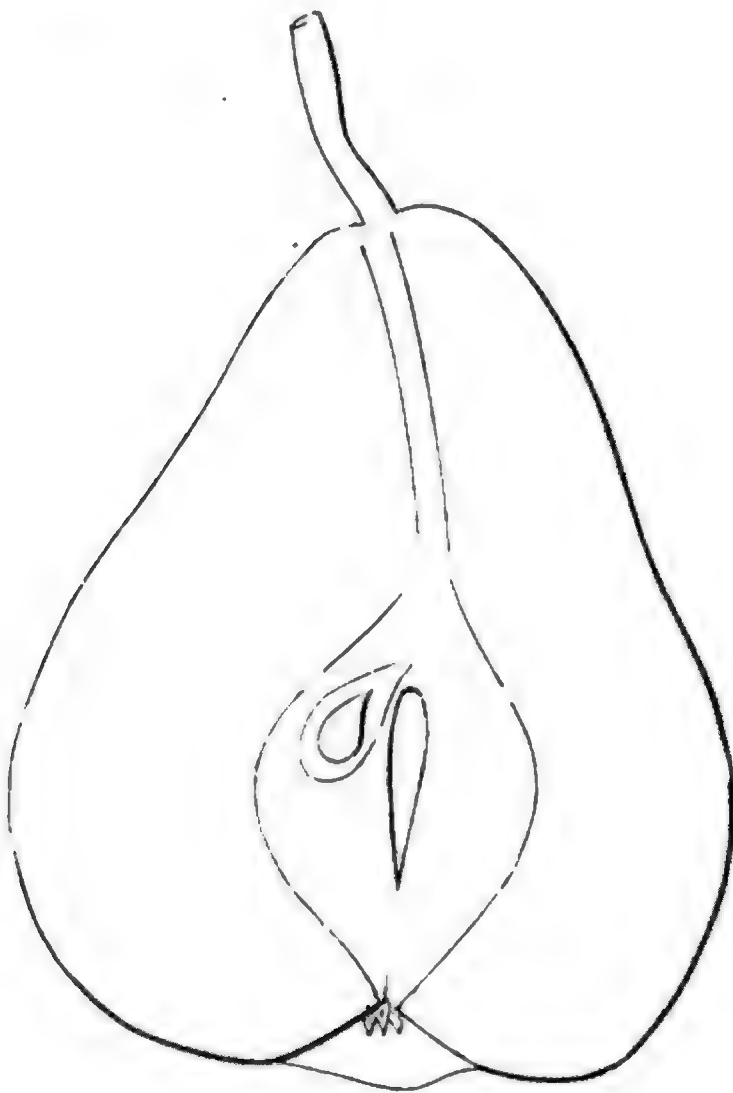
Schale: grünlich-gelb; Punkte häufig, stark, hellbraun; um Kelch und Stiel, oft auch auf der Oberfläche stark zusammenhängend berostet.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von unübertrefflichem, angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kleine, ovale, kurz-zugespitzte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind nur wenig bemerkbar.

Reife und Nutzung: Ende December bis März. Sehr gute Frucht für Tafel und Haushalt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe schlank, olivengrün; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eirund, am Rande schwach gesägt; Stiel kurz und mäßig stark.



Voll identisch mit:

No. 876. Marie Parent. — Surpasse Meuris v. Mons!

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** October=December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde aus van Mons'schen Samen gezogen und von Bivort, Baumschulen=Director der Société van Mons in Geest=Saint=Remy (Belgien), im Jahre 1853 nach der Frau des Verlagsbuchhändlers Parent in Brüssel benannt. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Marie Parent (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 669).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

eiförmig abrundet; nach dem Stiele endet sie mit sanften Einziehungen in eine kegelförmige Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben, die oft die Einsenkung verschieben.

Stiel: mittellang, schwach, holzig, gebogen, vertieft zwischen Falten sitzend, deren eine gewöhnlich etwas höher ist.

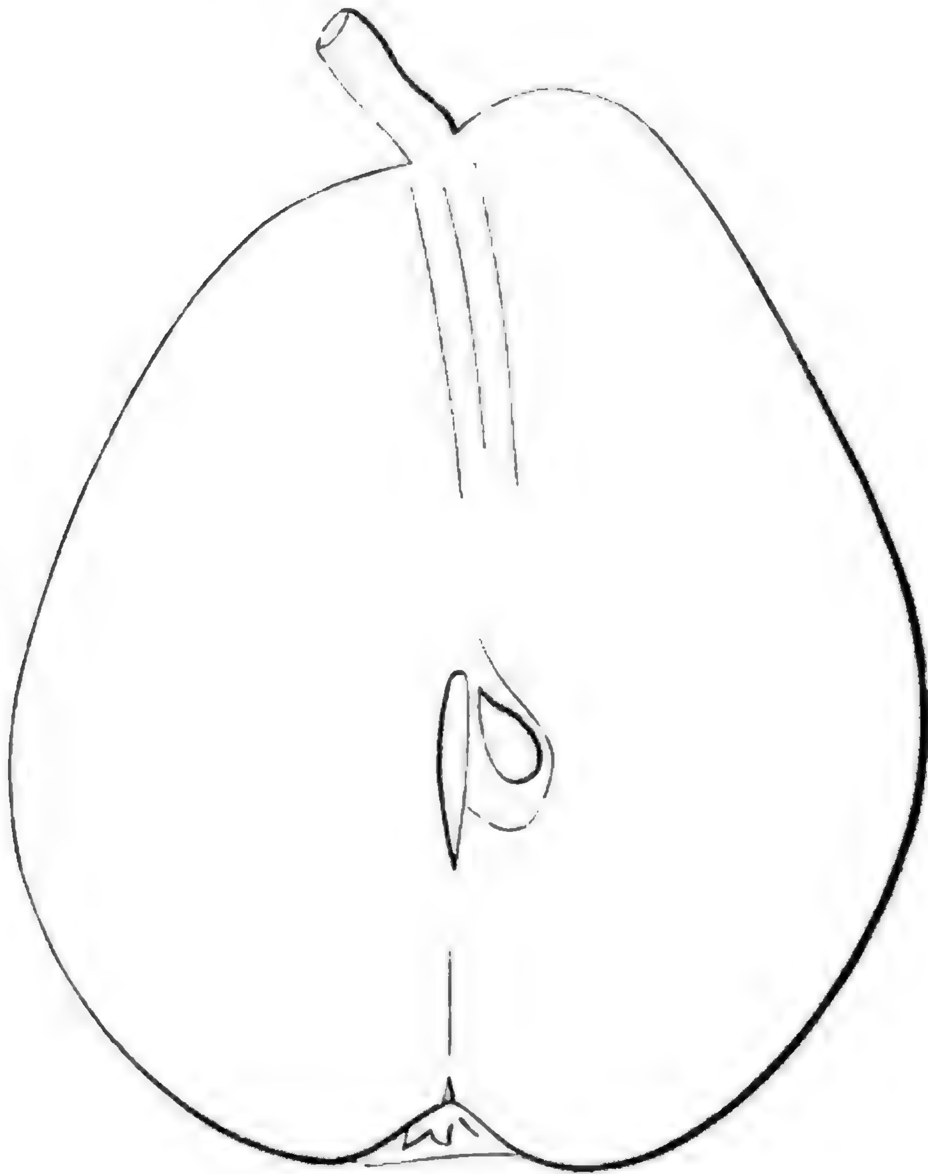
Schale: fein, goldgelb, auf der Sonnenseite carmoisinroth verwaschen und marmorirt; Punkte fein, zahlreich, braun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, eirunde, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis December. Brauchbar für Tafel und Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, ist recht fruchtbar und bildet eine sparrige Pyramide. — Sommertriebe stark, von mittlerer Länge, rothbraun, schwach punktirt; Fruchtaugen abgestumpft-kegelförmig; Holzaugen eiförmig, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Blattstiel kurz und stark. Von der Meuris unterscheidet sie sich durch spätere Reifezeit, durch Form, Geschmack und Vegetation.



No. 877. Mariette de Millepieds.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** Mai.

Heimath und Vorkommen: diese sehr späte und empfehlenswerthe Frucht wurde von Maurice Goubault, Obstzüchter in Millepieds bei Angers, gezogen und von der Wittwe desselben unter obigem Namen in den Handel gebracht. Der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1854. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Binter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Maurice de Millepieds (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 670).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, dick, fleischig, gebogen, sitzt wie eingesteckt, meist etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich erhebenden Spitze.

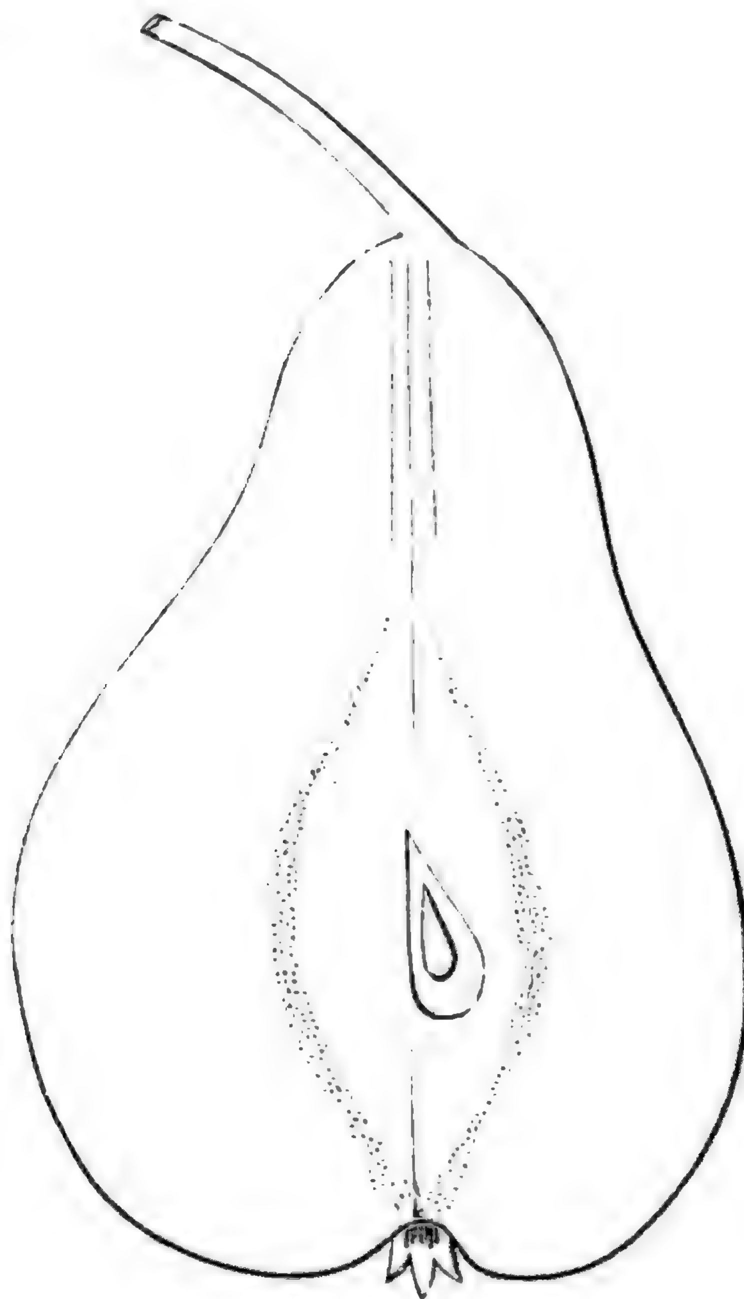
Schale: dick, etwas rauh, gelblich-grün, auf der Sonnenseite bräunlich-roth verwaschen; Punkte fein, zerstreut, hellbraun; um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostanflüge.

Fleisch: weiß, fein, saftig, schmelzend, von gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: März bis Mai. Als späte Frucht für die Tafel recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und trägt gut. — Sommertriebe schwach, kurz, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen eiförmig, klein; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, elliptisch, zugespitzt, am Rande schwach gesägt.



No. 878. Maurice Desportes.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. b. ** September.

Heimath und Vorkommen: der in der Baumschule von André Leroy zu Angers aus Samen gezogene Baum trug die ersten Früchte im Jahre 1863 und wurde nach dem jüngeren Sohne des Obergärtners genannter Baumschule benannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Maurice Desportes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. No. 679). 2. Maurice Desportes (Thomas, Guide pratique, S. 100).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schlanken Einziehungen in eine kegelförmige Spitze.

Kelch: offen; Blättchen mäßig groß, spitz; Kelcheinsenkung eng und flach.

Stiel: sehr lang, stark gebogen, der abgerundeten Spitze aufstehend, oft fast in die Frucht übergehend.

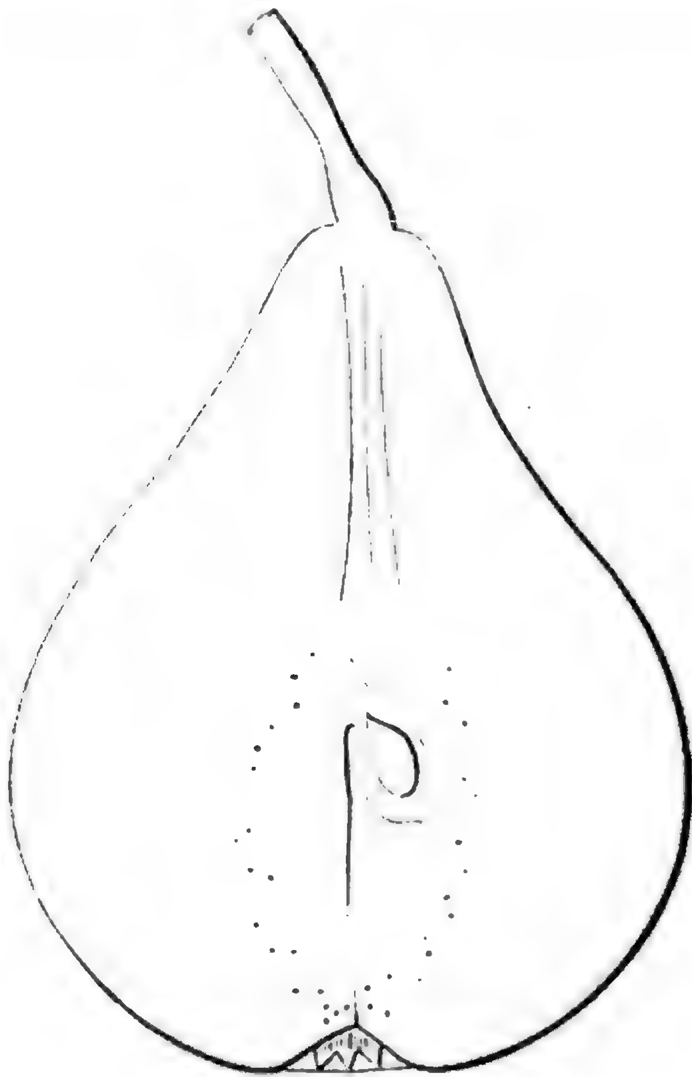
Schale: fein, glatt, gelb; Punkte fein, zerstreut; Rostflecke finden sich häufig; stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von köstlichem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, selten schwach hohlachsig; Fächer eng, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September. Sie zählt zu den besseren Sommer-Tafelbirnen und verdient alle Beachtung.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe schlank, grünlich-braun, schwach punktirt; Augen klein, spitz, abstehend; Blätter mittelgroß, eiförmig, hellgrün, am Rande fein und scharf gesägt; Stiele stark und kurz. Auf Wildling gedeiht er besser, wie auf Quitte.



No. 879. Merlet.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. ** August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1861 von dem Baumschulenbesitzer Boisbunel in Rouen gezogen und nach dem Pomologen Merlet benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Merlet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 418). 2. Merlet (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 100).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: mäßig lang, holzig, oben und unten etwas angeschwollen, obenauf wie eingedrückt, etwas seitwärts stehend.

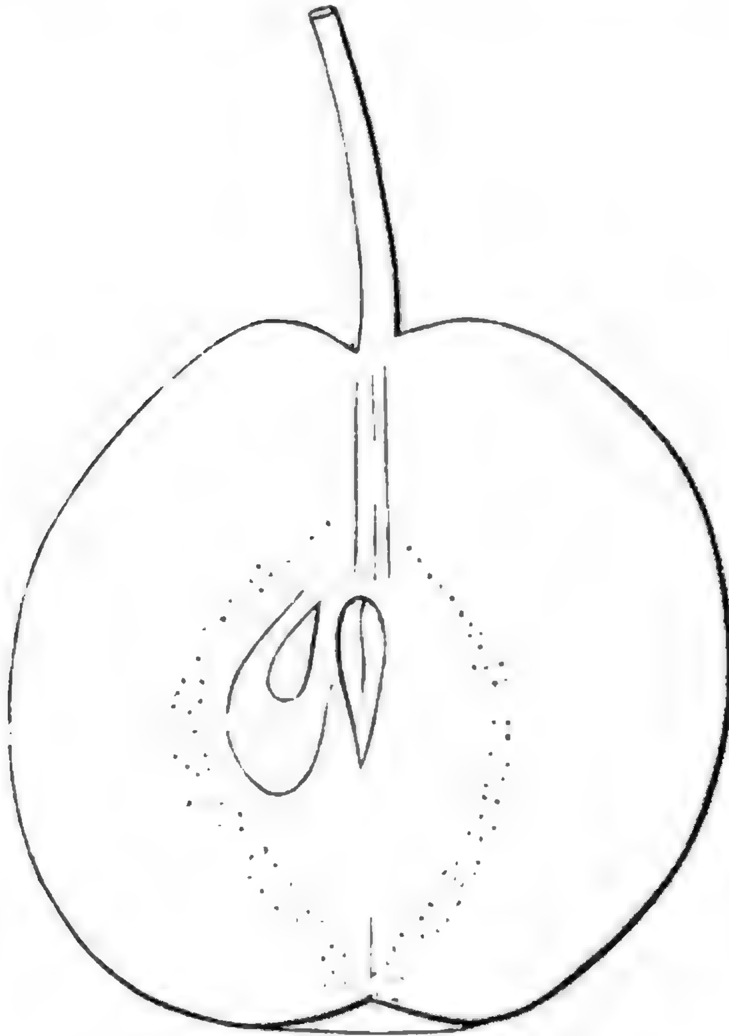
Schale: fein, glänzend, gelblich-grün; Punkte fein, zerstreut, grau; um den Kelch finden sich einige Rostanflüge.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, saftreich, von erfrischendem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, stark punktirt; Fruchtaugen stark, eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, lang-zugespitzt, mäßig groß, am Rande schwach gezähnt, fast ganzrandig, unterseits etwas filzig; Blattstiele lang und dünn.



No. 880. Mikado.

Diel VI. 2. b; Luc. X. 1; Jahn IV. b. †† October-November.

Heimath und Vorkommen: sie soll ursprünglich aus China stammen und von da nach Japan gekommen sein; der Reisende Herr von Siebold brachte sie aus Japan mit und berichtet, daß sie dort sehr verbreitet sei. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem Inspector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Mikado (Ottolander, Florist et Pomologist). 2. Mikado (Thomas, Guide pratique, S. 115).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach beiden Seiten gleichmäßig ab.

Kelch: fehlt ganz; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 30 mm lang, holzig, aufrecht, braun, weiß punktirt, obenauf wie eingesteckt.

Schale: rauh, stark, grünlich-gelb; Punkte stark, zahlreich, hellbraun; um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostanflüge.

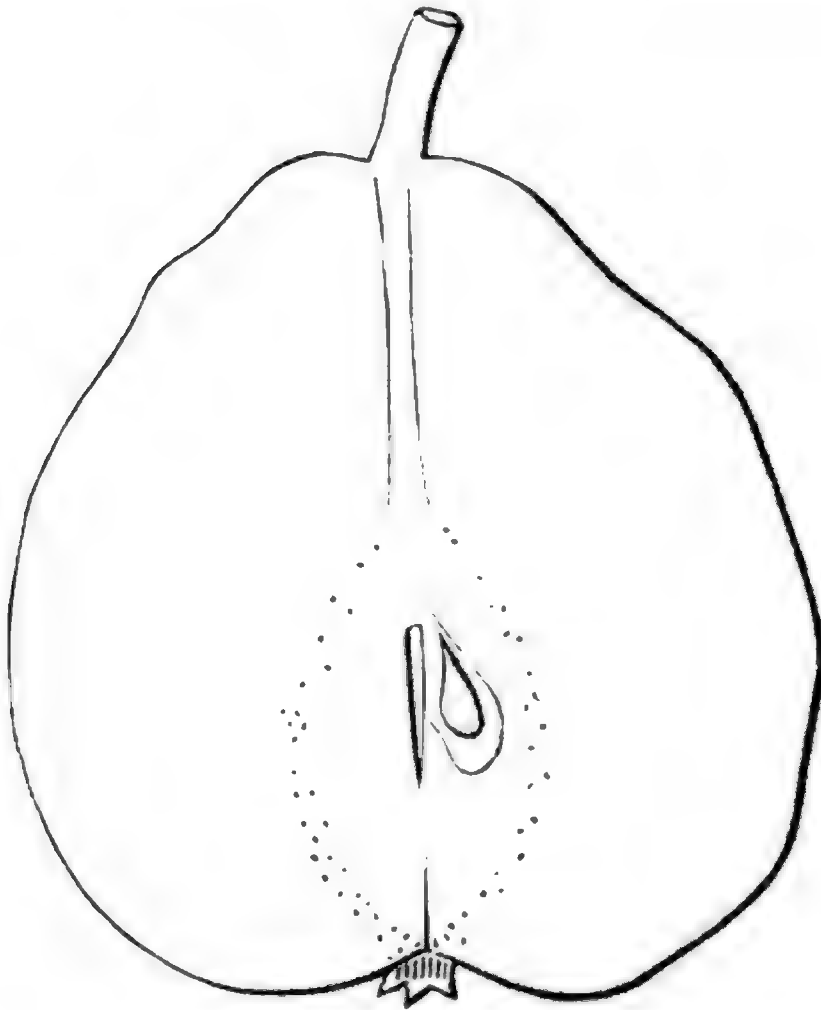
Fleisch: gelblich-weiß, fest, rübenartig, von ananasähnlichem Nachgeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarze, kurz-zugespitzte, gut entwickelte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Zum Rohgenuß nicht zu gebrauchen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, trägt mäßig und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, schlank, braun, punktirt; Fruchtaugen stark, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, an der Basis herzförmig, am oberen Ende scharf zugespitzt, am Rande mit in haarähnliche Verlängerungen auslaufenden Sägezähnen besetzt, unbehaart.

Wir haben es hier mit einer Culturform von Pirus ussuriensis Maxim. (P. Simoni Carr.) zu thun, deren Cultur bei den Chinesen in eine sehr frühe Periode hinaufreicht. Mit unseren besten Sorten befruchtet, dürfte sie die Stammmutter sehr gewürzhafter Birnen werden.



No. 881. Milan de Rouen.

Diel I. 2. a; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 1. ** August-September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und im Jahre 1858 in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Milan de Rouen (van Houtte, Flore des Serres, 1873, S. 5). 2. Milan de Rouen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 685). 3. Milan de Rouen (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 481).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige oder abgestumpft-kegelförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Stiele ohne Einziehungen abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fast fleischig, in einer mit Falten umgebenen Vertiefung stehend, oft auch zur Seite gedrückt.

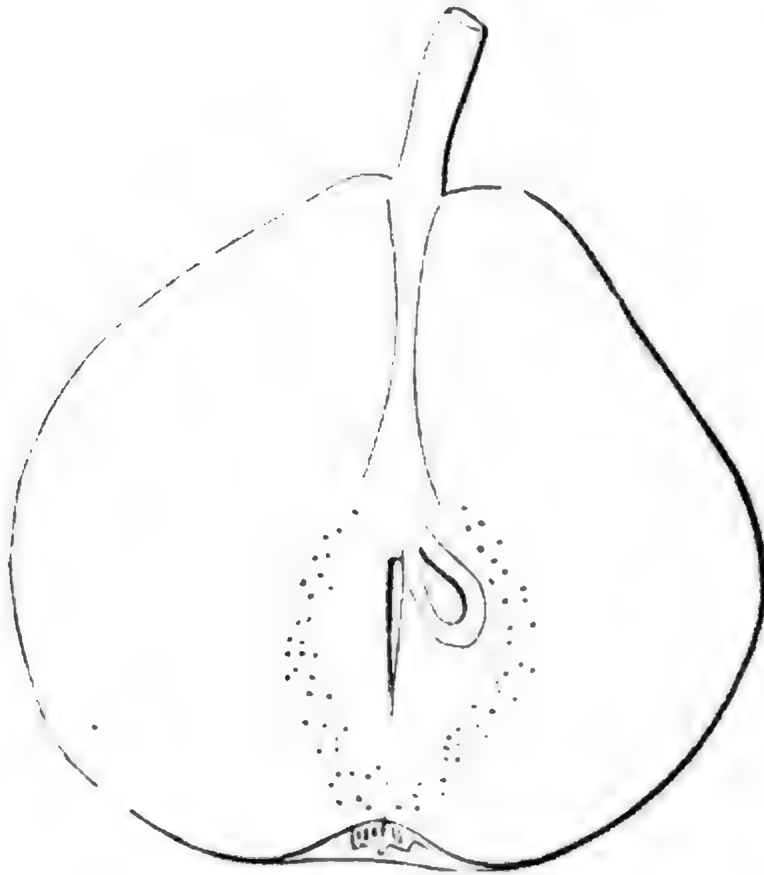
Schale: stark, dunkelgelb, glänzend; Punkte zerstreut, zahlreich; Rostanflüge finden sich hauptsächlich um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, mürbe, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen finden sich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: Ende August bis Anfang September. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und bildet auf Wildling und auch auf Quitte eine gute Pyramide. Sommertriebe stark, olivengrün, wollig; Fruchtaugen eirund; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, elliptisch, fast ganzrandig; Blattstiel stark und kurz.



No. 882. Miller.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und im Jahre 1865 in den Handel gebracht. Er benannte sie nach P. Miller, Director des botanischen Gartens zu Chelsea bei London. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Miller (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 686). 2. Miller (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 100).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie ohne merkliche Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen wenig entwickelt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, mäßig stark, holzig, in einer schwachen Vertiefung zwischen Falten stehend.

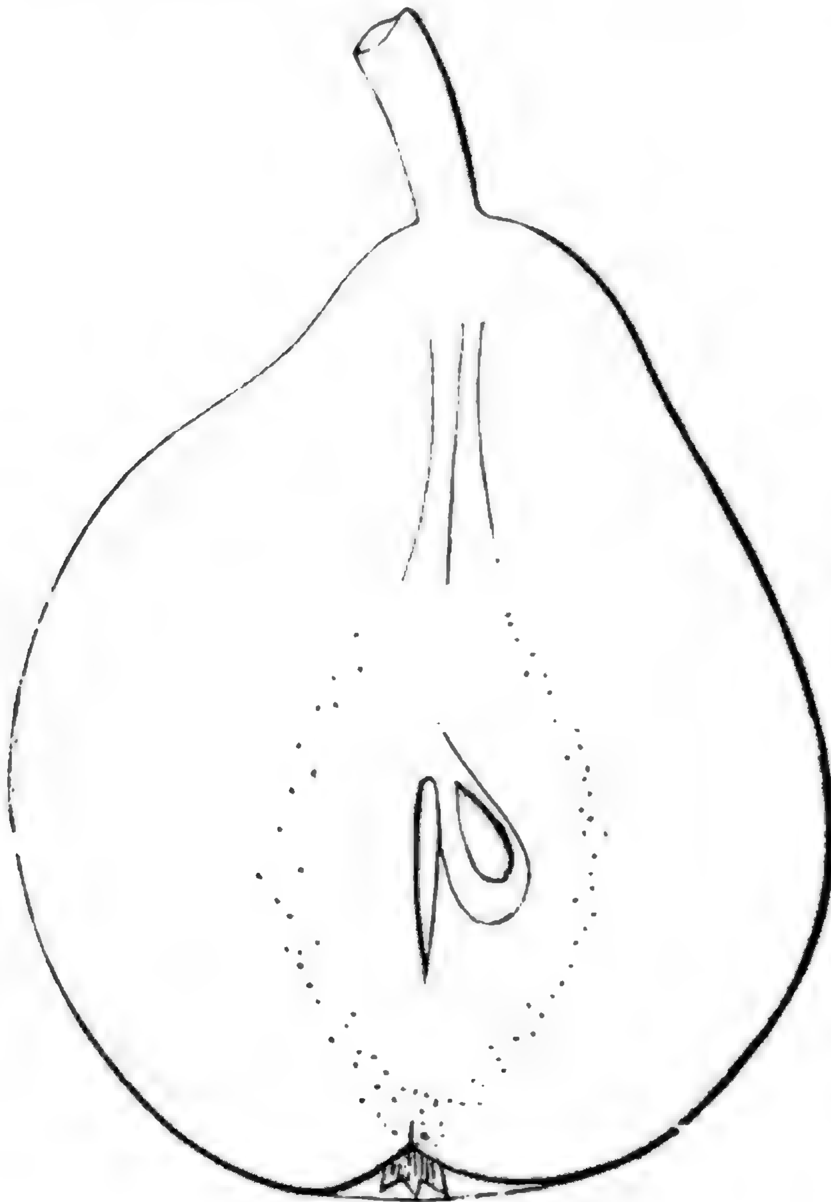
Schale: rauh, grünlich-gelb, fast ganz mit broncefarbigem Roste überzogen; Punkte fein, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von süß-weinigem, erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: schwach geöffnet; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht in jedem Boden, bildet eine gute Pyramide und trägt gut. — Sommertriebe aufrecht, stark, lang, gebogen, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gezähnt; Blattstiel kurz und stark.



No. 883. Nathalia Soetens.

Diel I. 3. b; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 2. ** September=October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Hellinckx, Baumschulenbesitzer in Alost, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug im Jahre 1855 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Schönheit und Güte verbreitet zu werden; die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von E. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Nathalia Soetens (E. Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1876, S. 145).

Gestalt: große, stumpf=kegelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele zu macht sie schwache Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz=zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 20 mm lang, stark, angeschwollen, hellbraun, sitzt obenauf wie eingesteckt, ist auch mitunter zur Seite gedrückt.

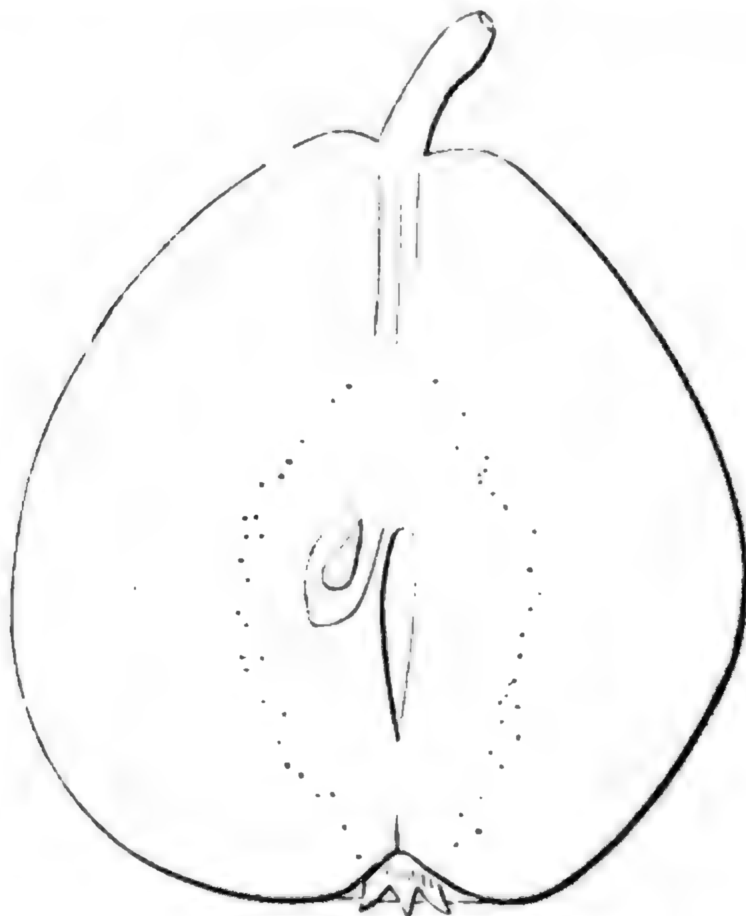
Schale: fein, etwas rauh, hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet; Punkte stark, häufig, braun; um Kelch und Stiel findet sich zusammenhängender Rost.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, schwarzbraune, kurz=zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für den Markt werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und gedeiht auf Quitte und Wildling. Sommertriebe lang, stark, bräunlich=geröthet; Fruchtaugen stark, stumpf=kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, am Rande schwach gesägt, fast ganzrandig; Blattstiele mäßig lang, dünn.



No. 884. Oberst Grégoire.

Diel I. 2. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 3. ** Winter.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Grégoire in Jodoigne aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von E. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Colonel Gregoire (Cat. Pynaert).

Gestalt: kleine, rundliche, stumpf-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit stumpfer Kegelspitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, braun, obenauf wie eingesteckt.

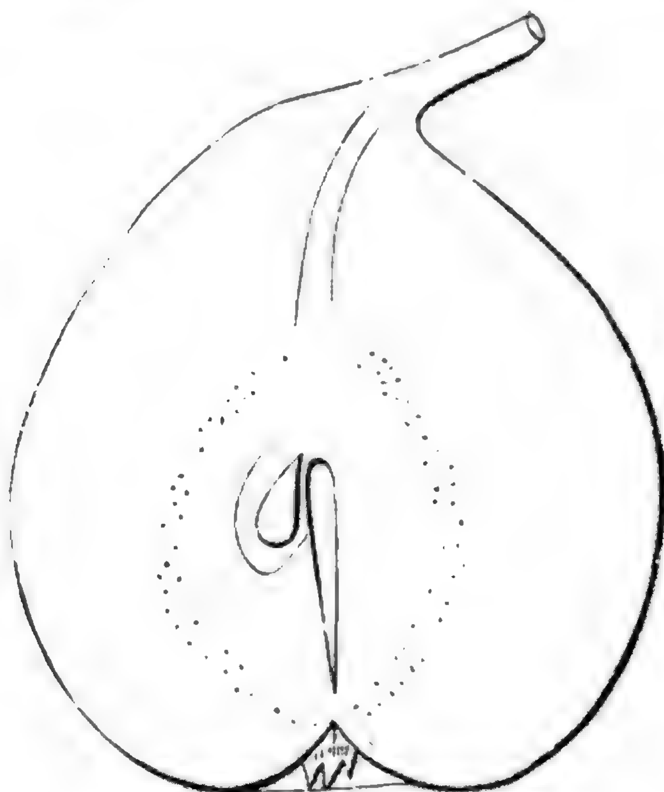
Schale: glatt, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel finden sich einige netzartige Rostanflüge.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kleine, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig und gedeiht auf Wildling und auch auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und stark, rothbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mäßig stark und lang.



No. 885. Orange Mandarine.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** Ende October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen; er benannte sie nach der eigenthümlichen Form der Frucht. Der Mutterstamm trug im Jahre 1863 seine ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Orange Mandarine (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 722). 2. Orange Mandarine (Thomas, Guide pratique, S. 74). 3. Orange Mandarine (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 488).

Gestalt: kleine, rundliche, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den sich die Frucht flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie wenig ab und verjüngt sich mit rundlicher Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach, eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, mäßig stark, holzig, braun, immer zur Seite gedrückt und schief stehend.

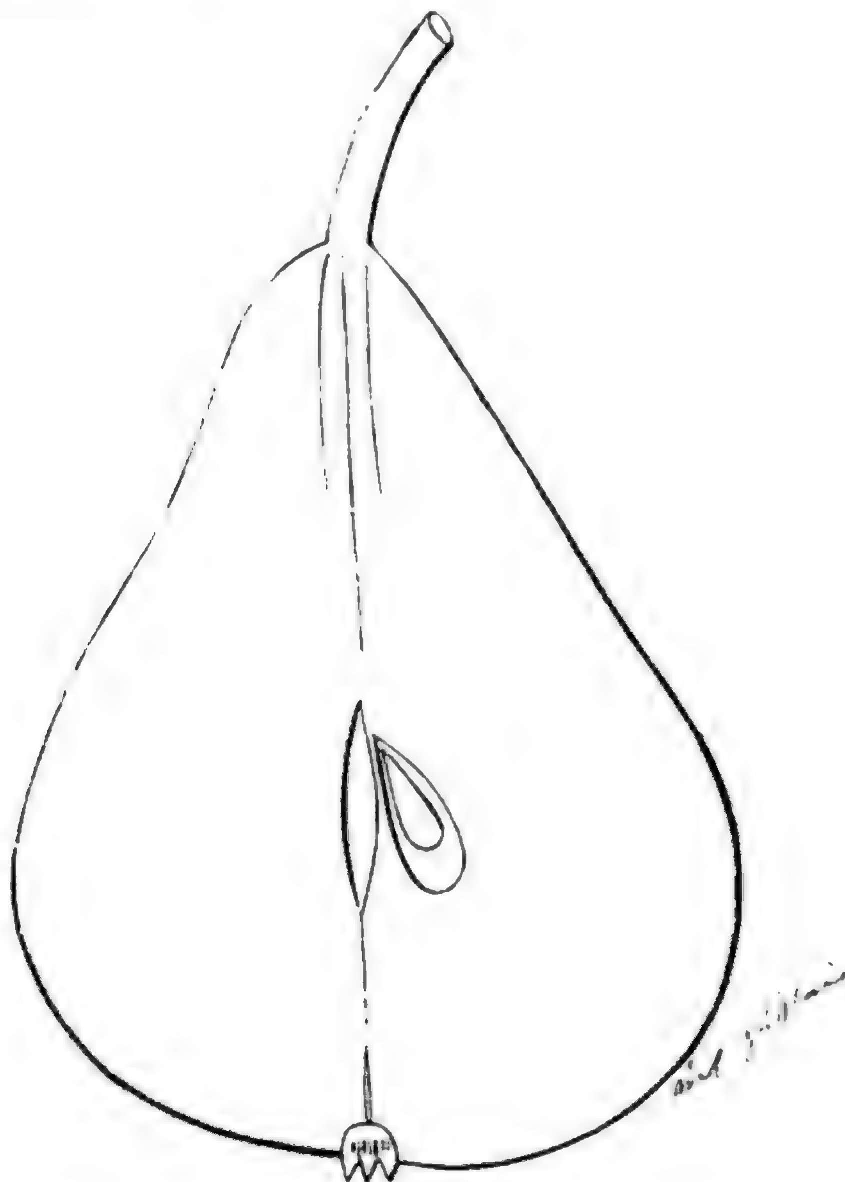
Schale: fein, hellgelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, häufig, hellbraun, einige auch grünlich; um Stiel und Kelch finden sich Rostanflüge und Figuren.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, wein-säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende October. Recht gute Tafelfrucht, die gleichzeitig mit der Köstlichen von Charneu und Napoleons Butterbirn reift.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auch auf Quitte. Sommertriebe schwach, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen stark, eiförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, zugespitzt, am Rande stark gesägt; Blattstiel stark und lang.



No. 886. Pitmarston's Herzogin.

Diel I. 3. c; Luc. III. 1. b; Jahn III. b. **†† October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem verstorbenen Williams zu Pitmarston bei Worcester aus dem Samen der Herzogin von Angoulême gezogen und zuerst Pitmarston Duchesse d'Angoulême genannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus England durch den jetzigen Hofgärtner Walter in Charlottenhof bei Potsdam.

Literatur und Synonyme: 1. Pitmarston Duchesse (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 493). 2. Duchesse d'Angoulême de Williams (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 93).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, hart; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, stark, bräunlich, etwas gebogen, sitzt wie eingesteckt oder geht mit Fleischringeln in die Frucht über.

Schale: glatt, oft ~~etwas beulig und uneben,~~ hellgrün; Punkte fein, zimmetfarbig, zerstreut; um Kelch und Stiel finden sich einige Rostflecken.

Fleisch: gelblich-grün, fein, schmelzend, saftreich, von ~~merklich gewürzigem, süß-weinigem~~, erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, längliche, schwarzbraune, langzugespitzte Samen enthaltend. Granulationen nicht bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt dankbar und bildet, auf Wildlinge veredelt, eine schöne tragbare Pyramide. Sommertriebe stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blatt mäßig, groß, elliptisch oder eirund, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 887. Président d'Osmonville.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Varietät wurde von Léon Leclerc zu Laval im Jahre 1834 aus Samen gezogen und nach dem Präsidenten der Gartenbau-Gesellschaft zu Mayenne benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Président d'Osmonville (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 766). 2. Président d'Osmonvilla (Thomas, Guide pratique, S. 65).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, 55 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich ei-

förmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit kreiselförmiger Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen aufrecht, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, dünn, holzig, gebogen, an der Basis fleischig, fast in die Frucht übergehend, oft auch etwas seitwärts gedrückt.

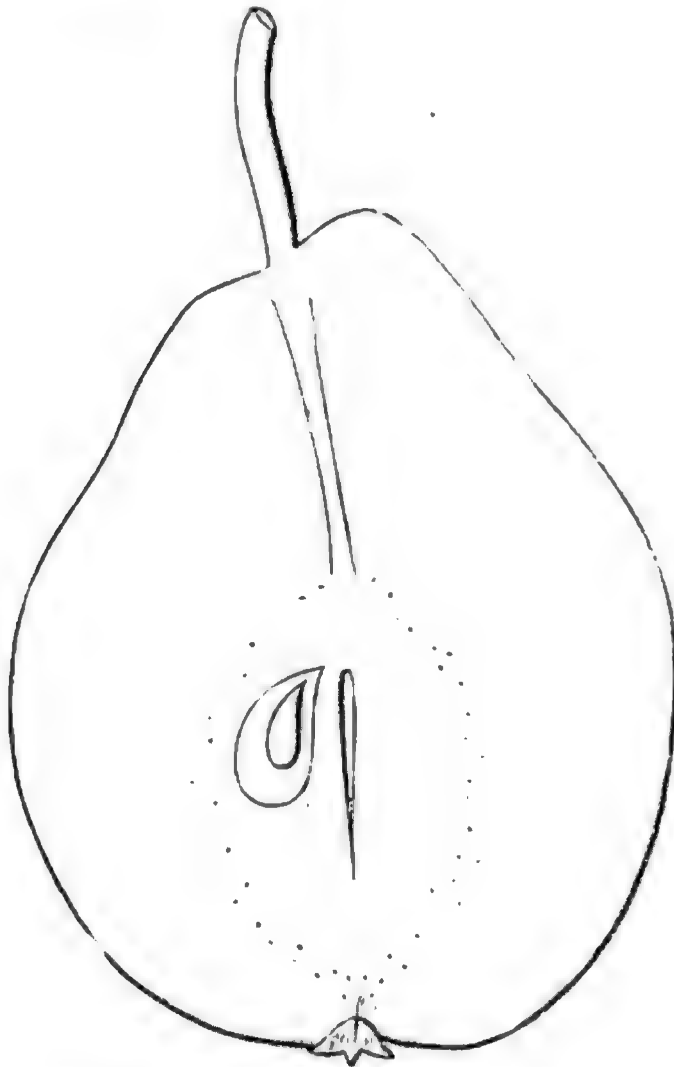
Schale: hellgelb, an der Sonnenseite mitunter röthlich geflammt; Punkte zahlreich, rostfarbig; Rostanflüge mehr oder weniger vorhanden.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von zimmetartigem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, vollkommene, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October-November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und bildet auf Quitte und Wildling eine gute Pyramide. Sommertriebe lang und stark, braunroth überlaufen, punktirt; Fruchtaugen bauchig, mäßig groß; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Blattstiel kurz und stark; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 888. Président Royer.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Xavier Grégoire, Lohgerber und bekannter Obstzüchter in Jodoigne, gezogen und nach Royer, dem Präsidenten der Belgischen Gartenbau-Gesellschaft, benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1862. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Président Royer (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. No. 768). 2. Président Royer (Thomas, Guide pratique. S. 103).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit kurzen Einziehungen ab und endet mit schräger, abgestumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang und stark, grünlich-braun, schwach gebogen, flach vertieft, meist seitwärts und unterhalb der wulstig sich aufwerfenden Fruchtspitze stehend.

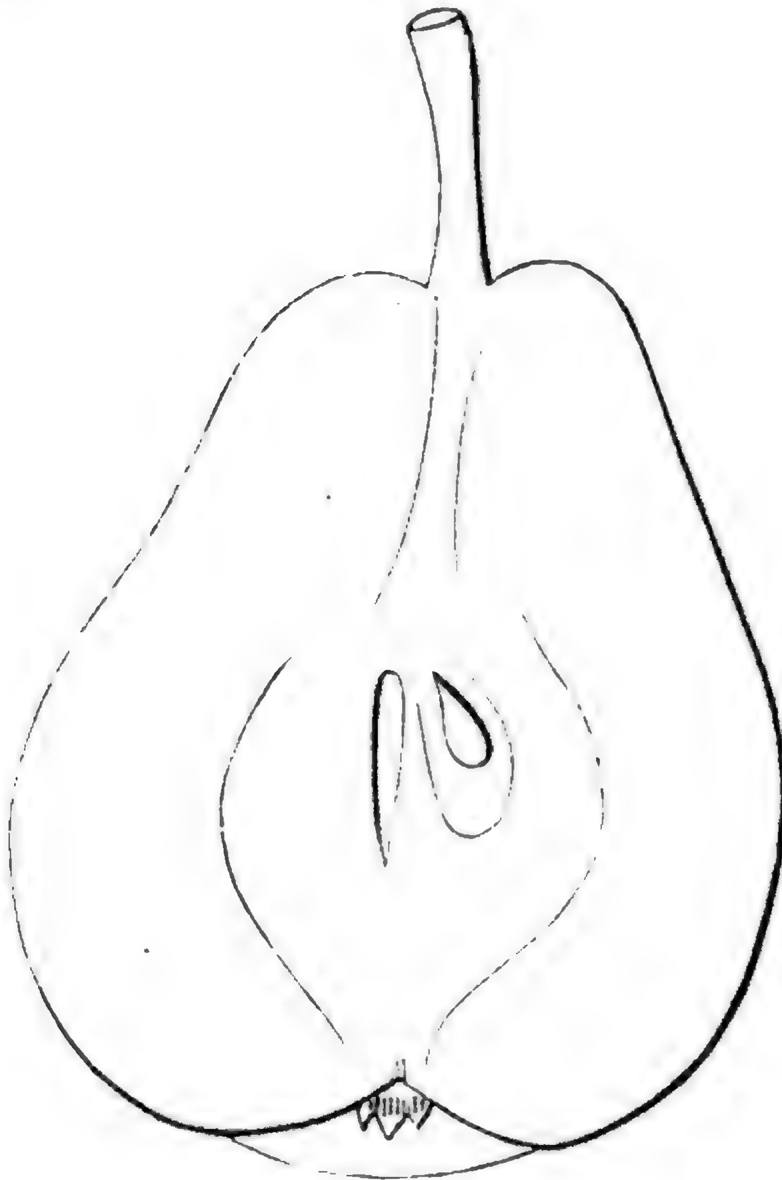
Schale: fein, hellgelb; Punkte fein, zerstreut, braun oder grünlich, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, von gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, schwarzbraune, langzugespitzte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt mäßig, und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe lang, mäßig stark, grünlich, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen oval, abstehend; Blatt ziemlich groß, eiförmig, lang-zugespitzt, am Rande regelmäßig gesägt; Blattstiel von mäßiger Länge und Stärke.



No. 889. Prévost.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. **† November-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Alexandre Bivort, Director der Baumschulen der Société van Mons, gezogen und nach N. J. Prévost, Baumschulenbesitzer zu Bois-Guillaume bei Rouen, benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1842 in Geest-Saint-Remy bei Jodoigne in Belgien. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Prévost (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 770). 2. Prévost (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 495). 3. Prévost (Thomas, Guide pratique S. 79).

4. Prévost's Pomeranzenbirne (Dochnahl, der sichere Führer in der Obstkunde, 1855. II. S. 159, No. 839).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flachabrundet; nach dem Stiele macht sie kurze Einziehungen und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen aufrecht, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: mittellang, stark, etwas gebogen, braun, in einer schwachen Vertiefung stehend, oft auch etwas zur Seite gedrückt.

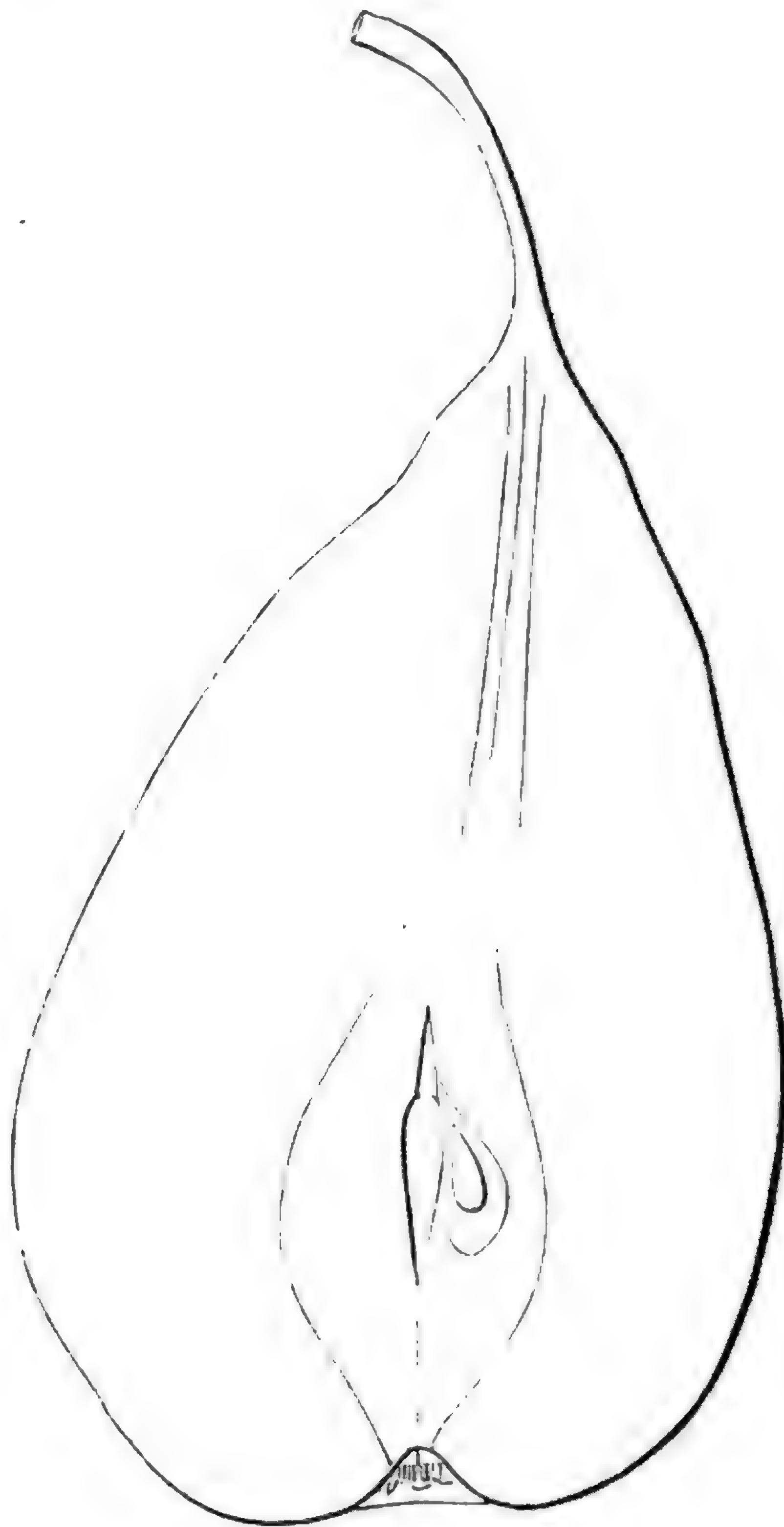
Schale: fein, hellgrün, später citronengelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel, auch vereinzelt auf der Frucht, finden sich hellbraune Rostüberzüge.

Fleisch: weiß, fein, halb-schmelzend, saftig, von süß-weinigem, stark gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Januar bis März. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine schöne Pyramide und ist ziemlich fruchtbar. Sommertriebe stark, kurz, bräunlich, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend, filzig; Blatt groß, elliptisch, am Rande unregelmäßig gesägt, fast ganzrandig; Blattstiel lang, schwach, röthlich; Nebenblätter, kurz, linienförmig.



No. 890. Prince Camille de Rohan.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 3. ** Januar-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe, Baumschulenbesitzer in Brüssel, aus Samen gezogen und dem Prinzen Camille

de Rohan zu Ehren benannt; ich erhielt sie bereits im Jahre 1864 direkt vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Prince Camille de Rohan (Lauche, Jühlke, Königl. Landes-Baumschule u. s. w., 1872, S. 174). 2. Prince Camille (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: große, fast flaschenförmige, etwa 70 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit langer in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, hartschalig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die sich oft über den Rand hinziehen und die Frucht uneben machen.

Stiel: lang, holzig, gebogen, hellbraun, aus der vorgezogenen Spitze in die Frucht übergehend.

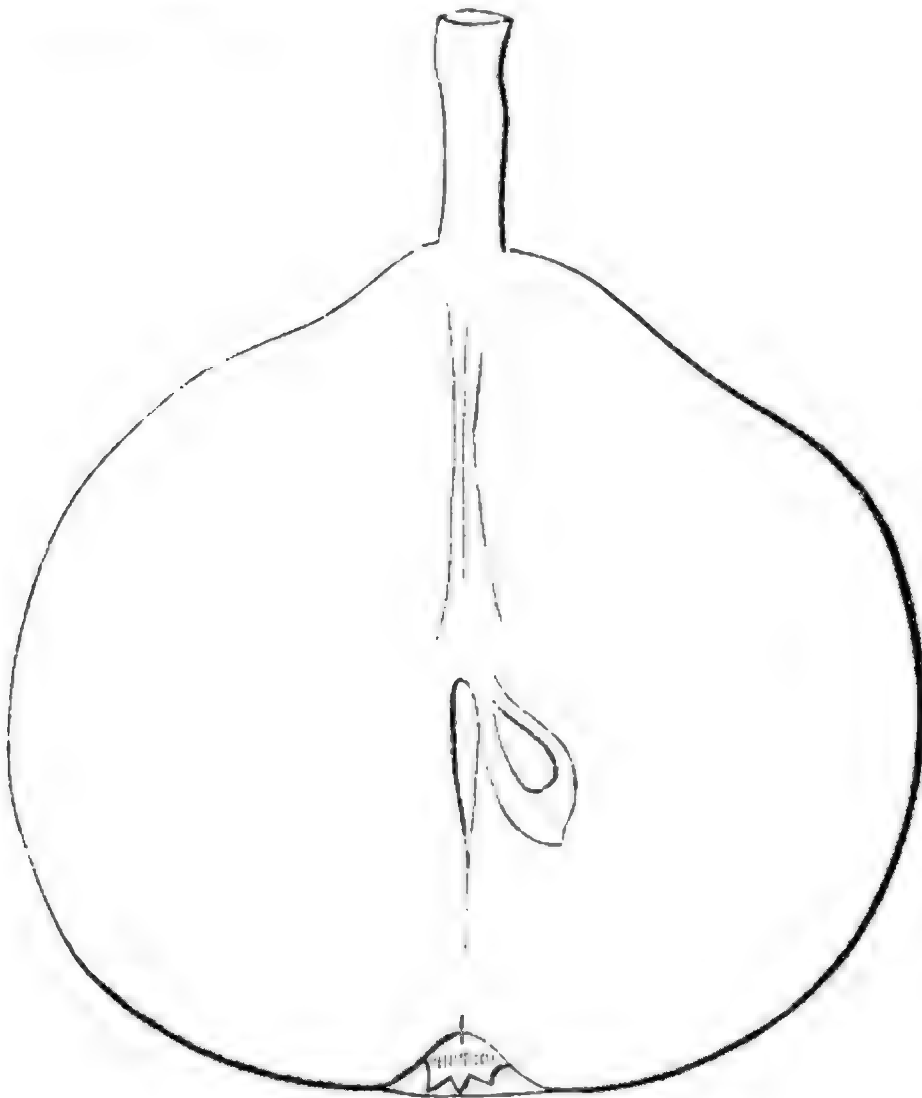
Schale: hellgrün, stark besonnte Früchte an der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte und Rostfiguren häufig über die ganze Frucht zerstreut.

Feisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, von gewürzhaftem, fast süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, kleine, wenig entwickelte, kurz-zugespitzte, schwarz-braune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Februar. Vorzügliche Tafel-frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und kommt auf Quitte mit Wildling gleich gut fort. Sommertriebe stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zuge-spitzt, anliegend; Blätter groß, elliptisch oder eirund, am Rande fein gesägt; Blattstiele stark und lang.



No. 891. Prince Napoleon.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. ** Februar-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer zu Rouen, aus Samen gezogen und dem Prinzen Napoleon, Ehrenpräsidenten der Gartenbaugesellschaft zu Paris, zu Ehren benannt. Diese in Deutschland wenig verbreitete Frucht kam im Jahre 1865 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Prince Napoleon (Boisbunel, Revue de l'horticulture, 1867, S. 378). 2. Prince Napoleon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 773). 3. Prince Napoleon (Mas, le Verger, I. No. 49). 4. Prince Napoleon (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, fast rundliche, etwa 85 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Kelche rundet sich die Frucht flach ab, während sie nach dem Stiele stark abnimmt und sich mit stumpfer Spitze verjüngt.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, aufrecht, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, stark, fleischig, an der Spitze verdickt, obenauf, mehr oder weniger vertieft zwischen Falten stehend.

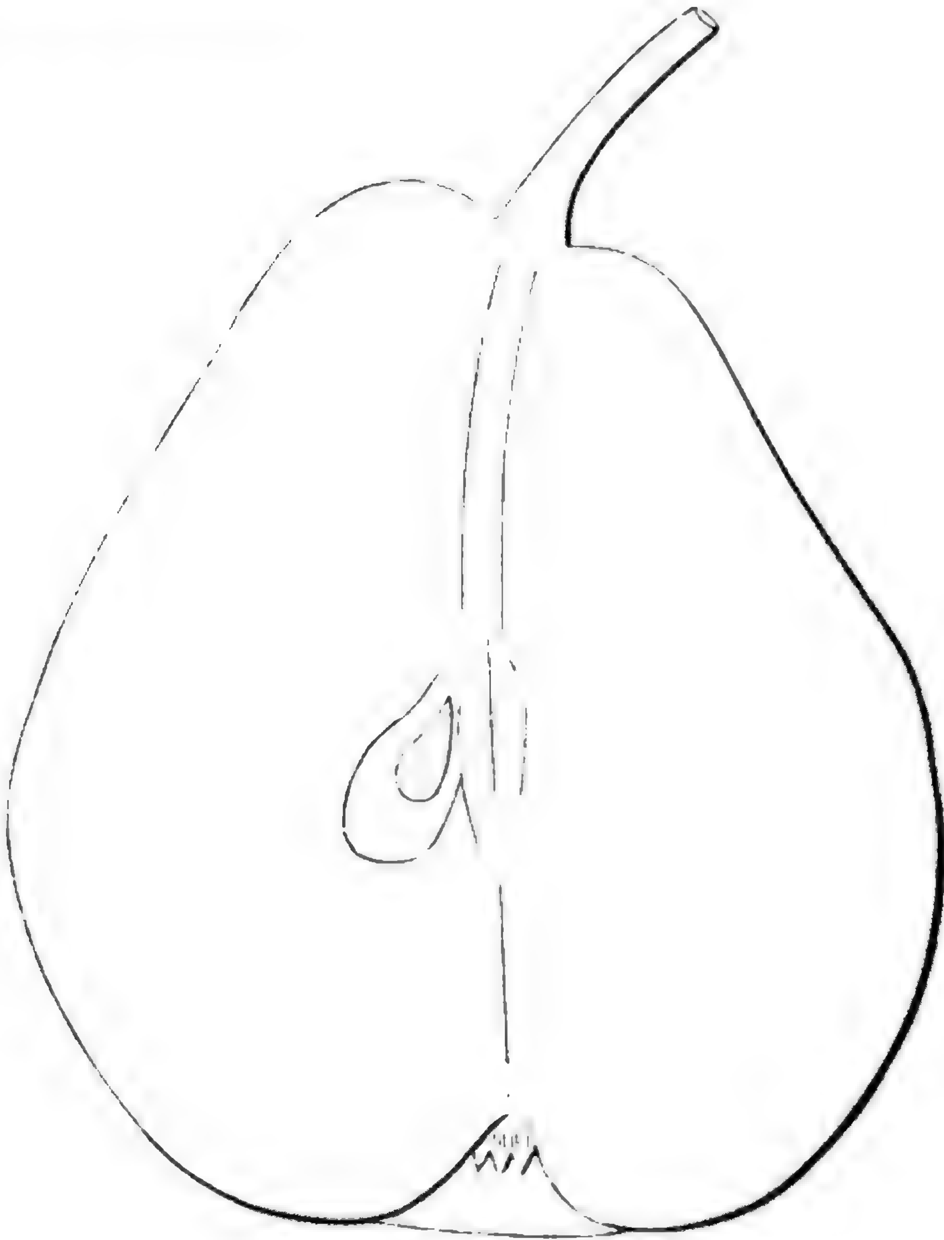
Schale: fein, rauh, grünlich-gelb, fast ganz mit braunem Rost überzogen; Punkte fein, grau, wenig sichtbar.

Fleisch: grünlich-weiß oder gelblich, halb schmelzend, saftig, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Februar bis März. Für die Tafel recht brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark, ist ziemlich fruchtbar, gedeiht auf Wildling und Quitte und bildet eine gute Pyramide. — Sommertriebe lang und mäßig stark, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen klein, spitz, abstehend; Blatt elliptisch oder eiförmig, kurz zugespitzt, am Rande schwach gesägt oder ganzrandig; Blattstiel mäßig lang und stark.



No. 892. Große Prinzessinbirn.

Diel II. 3, b; Luc. IX. 1, b; Jahn IV. 2. *†† Ende September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht für die Wirthschaft kommt in der Altmark und im Lüneburgischen häufig vor; ich erhielt sie von meinem Vater, Gräflich von Bernstorff'schem Schloßgärtner zu Gartow, in der Provinz Hannover. Ueber ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

schön abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit kurzen Einziehungen und endet in eine stumpfe Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, aufrecht, hart; Kelcheinsenkung tief, weit, eben.

Stiel: lang, stark, dunkelbraun, obenauf wie eingedrückt, oft auch durch einen starken Fleischwulst zur Seite gebogen.

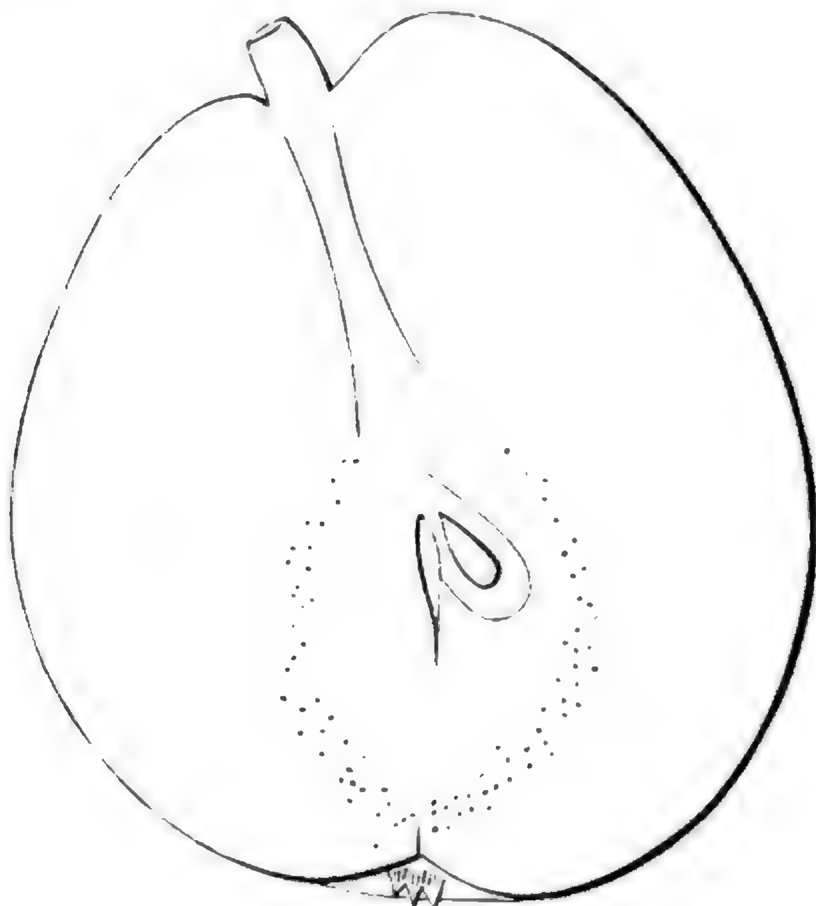
Schale: rauh, stark, hellgrün, grün gefleckt, auf der Sonnenseite gelblich-grün; Rost über die ganze Frucht zerstreut, um Stiel und Kelch zusammenhängend.

Fleisch: gelblich-weiß, halbschmelzend, saftreich; um das Kernhaus finden sich schwache Granulationen, von süßem, etwas muskirtem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, hellbraune, kurz zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende September; für die Tafel noch brauchbar; eine ganz vorzügliche Frucht für wirthschaftliche Zwecke. Sie hält sich etwa 14 Tage und wird dann mehlig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich — Sommertriebe stark, lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oberseits glänzend, elliptisch, am Rande stark gesägt; Blattstiel stark und lang. —



No. 893. Priou.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** März-Mai.

Heimath und Vorkommen: André Leroy in Angers erhielt sie von einem Müller Priou in Boudard zu Grezille bei Brissac (Maine-et-Loire); er brachte sie im Jahre 1865 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Binter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Priou (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 780). 2. Priou (Thomas, Guide pratique. S. 103).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit schiefer, stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: sehr kurz, stark, fleischig, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht.

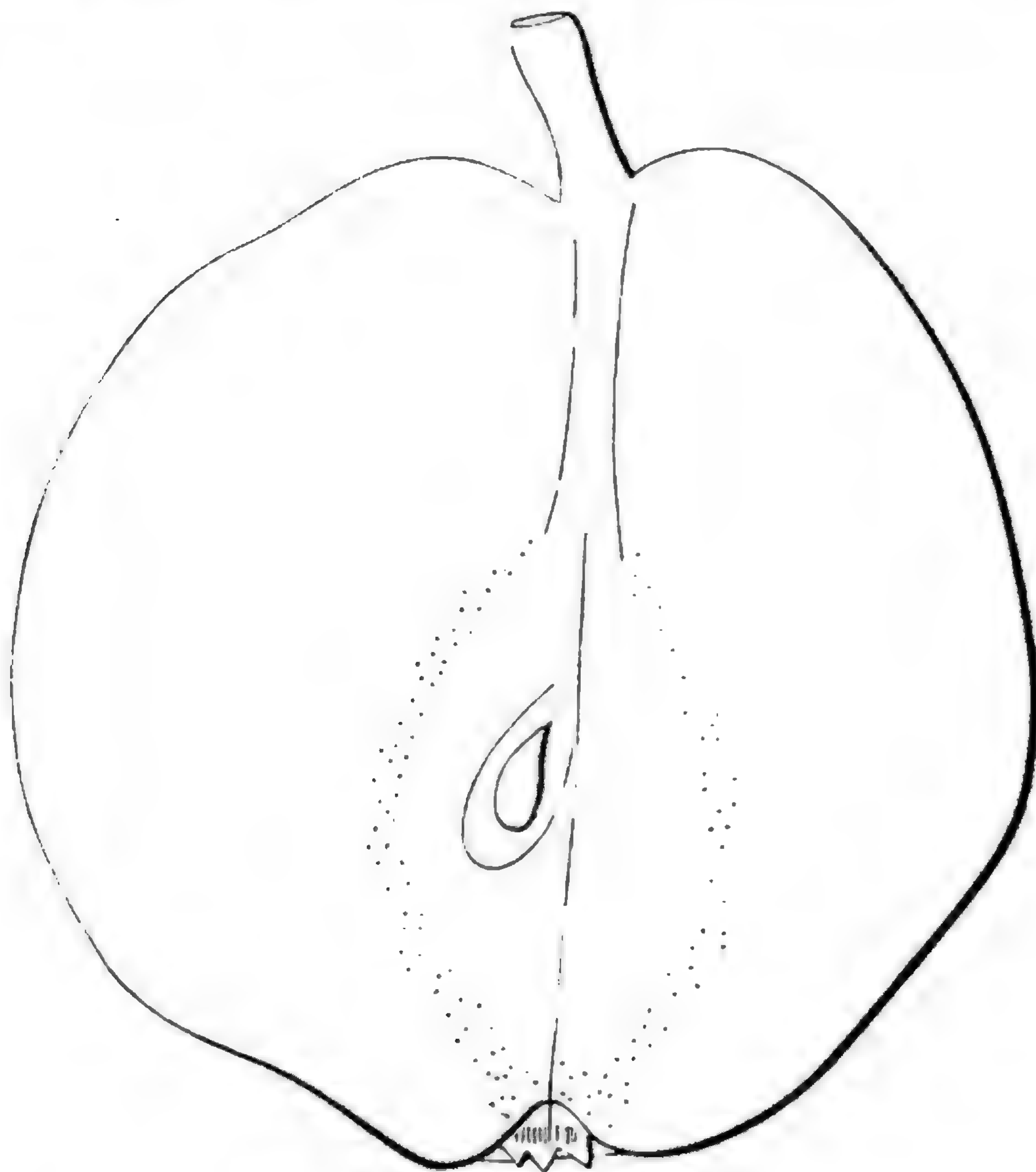
Schale: hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet, punktirt und geflammt; Punkte zahlreich, braun; Rostflecken finden sich oft um den Kelch.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: März bis Mai. Sehr gute, späte Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, trägt reichlich und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe mäßig stark und lang, gebogen, grünlich-braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 894. Professeur Barral.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** October=November.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von Boisselot in Nantes aus dem Samen der Williams Christbirn gezogen und nach dem landwirthschaftlichen Schriftsteller Barral benannt. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Binter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: Professeur Barral (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. No. 781). 2. Professor Barral (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 496). 3. Professeur Barral (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: große, kugelförmige, etwa 90 mm breite und ebenso hohe Birn; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig ab; sie ist sehr uneben und meistens auf der einen Seite mehr entwickelt wie auf der anderen.

Kelch: offen; Blättchen mäßig groß, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, fleischig, etwas gebogen, sitzt schief und schwach vertieft zwischen Falten.

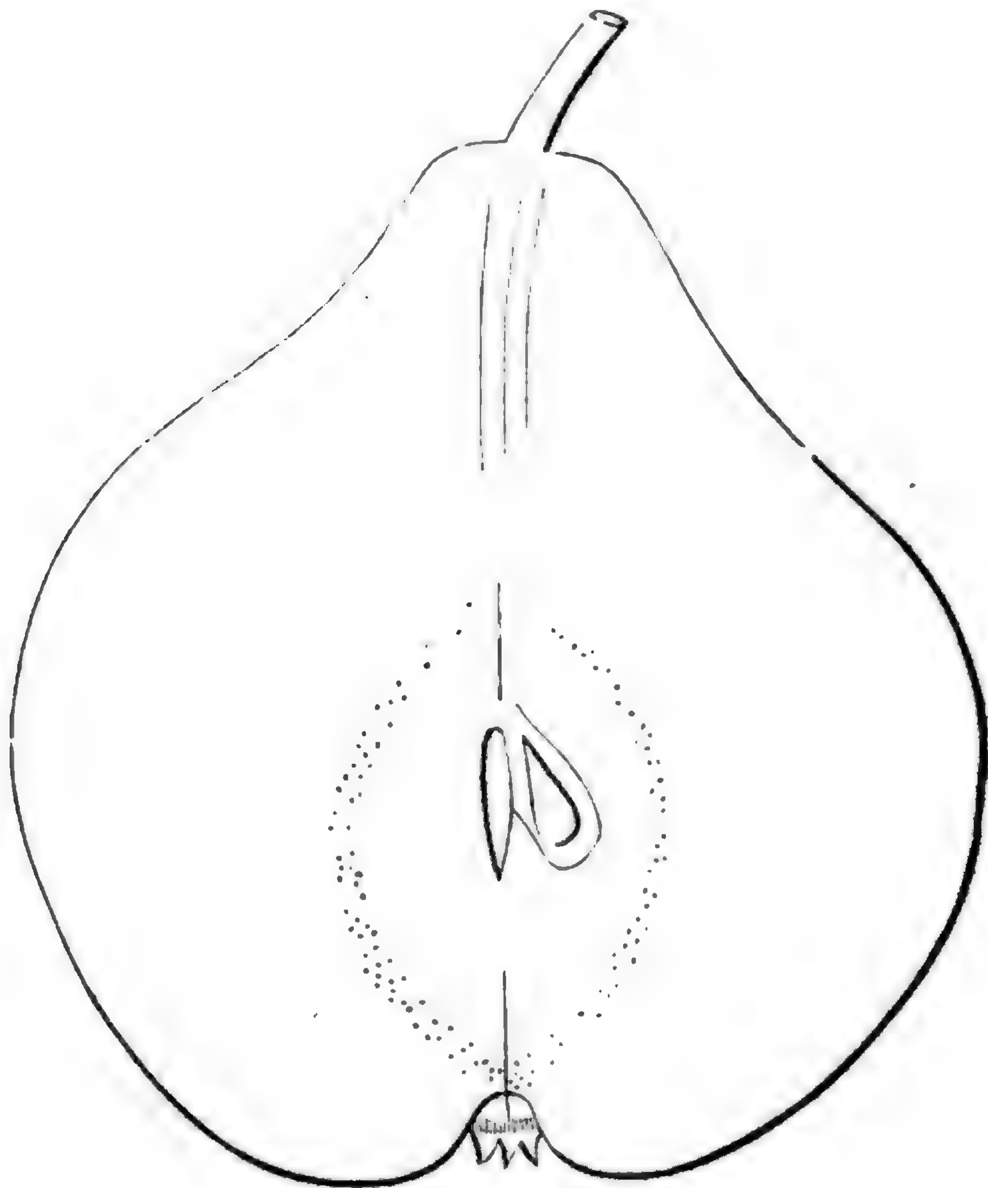
Schale: stark, rauh, orangegelb, auf der Sonnenseite leicht geröthet; Punkte zahlreich, grau oder braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von recht gutem, gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist mäßig fruchtbar und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, grünlich-braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, mäßig stark; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, oberseits glänzend, am Rande scharf und unregelmäßig gesägt; Blattstiel von mittlerer Stärke und Länge; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 895. Professor Hortolès.

Diel I. 2. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht wurde von Morel gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Ed. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Professor Hortolès (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 103).

Gestalt: große, abgestumpft-birnförmige, etwa 90 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele macht sie kurze Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, hartschalig, aufrecht, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die oft über die Kelchwölbung hinausgehen.

Stiel: kurz, stark, braun, oft zur Seite gebogen, sitzt in einer flachen Vertiefung, wie eingesteckt.

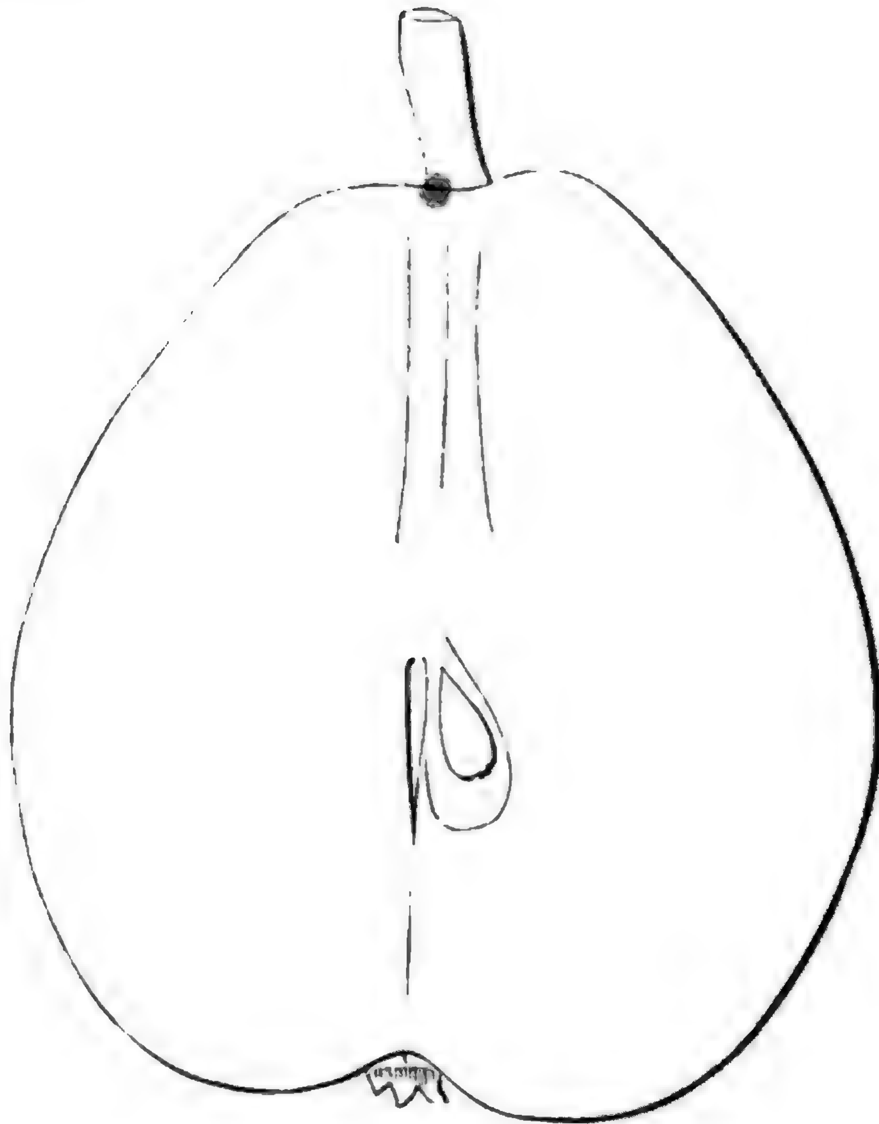
Schale: dünn, fein, rauh, hellgrün, später gelblich-grün; stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach bräunlich-geröthet; Punkte zahlreich, stellenweise in Rostflecken übergehend. Geruch angenehm muskirt.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, langzugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende October, gleichzeitig mit der Guten Louise von Avranches und der Köstlichen von Charneu. Für Tafel und Wirthschaft gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden, ist nicht empfindlich und trägt dankbar. — Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge, bräunlich; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, kurz-zugespitzt, scharf gesägt.



No. 896. Puebla.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1863 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und nach der Stadt Puebla in Mexiko benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Puebla (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 784). 2. Puebla (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, stark, fast fleischig, grünlich-braun, sitzt flach vertieft, obenauf, ist auch mitunter durch einen Wulst seitwärts gebogen.

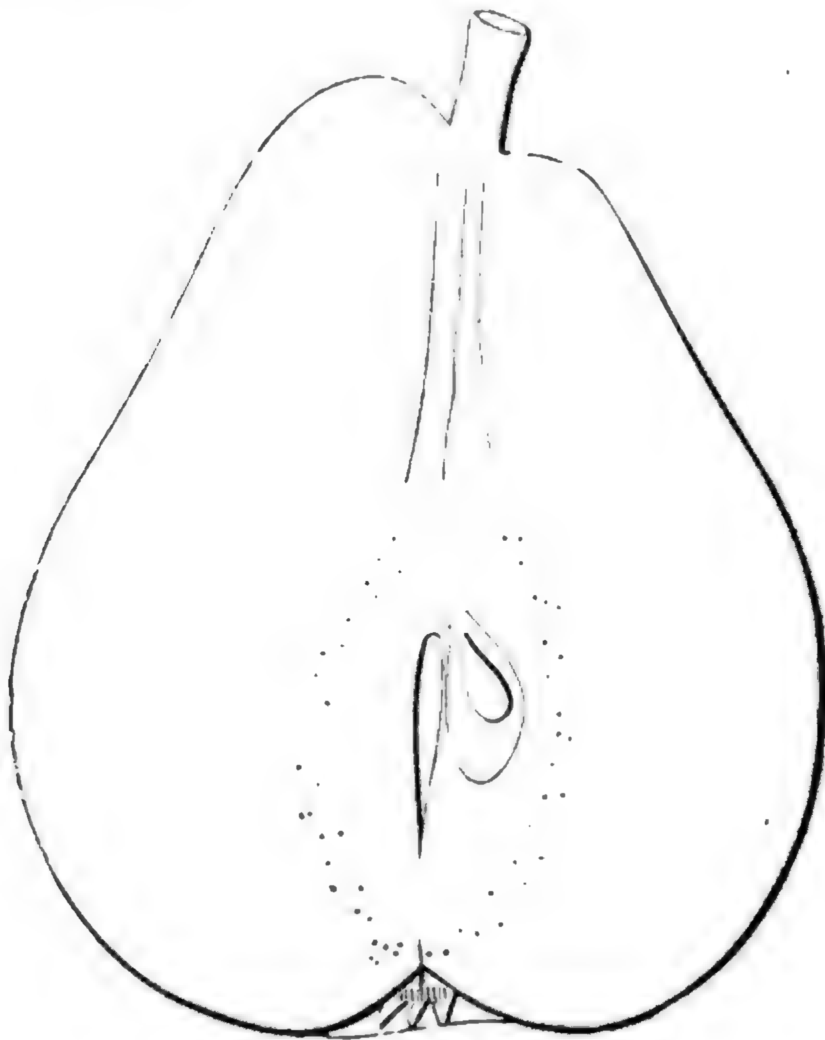
Schale: stark, rauh, gelb, fast ganz mit bräunlichem Roste bedeckt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmack. Geruch angenehm.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, lang, gelblich-grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig stark, abgestumpft, etwas wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt klein, elliptisch, fast lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 897. Robert Hogg.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1868 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und R. Hogg, dem Director der Society Royal d'Horticultural zu London, gewidmet. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Robert Hogg (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 795). 2 Robert Hogg (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 498). 3. Robert Hogg (Thomas, Guide pratique, S. 104).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie fast ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer, schräger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, dick, fast fleischig, grünlich, sitzt wenig vertieft, häufig etwas unterhalb und seitwärts der sich wulstig aufwerfenden Spitze.

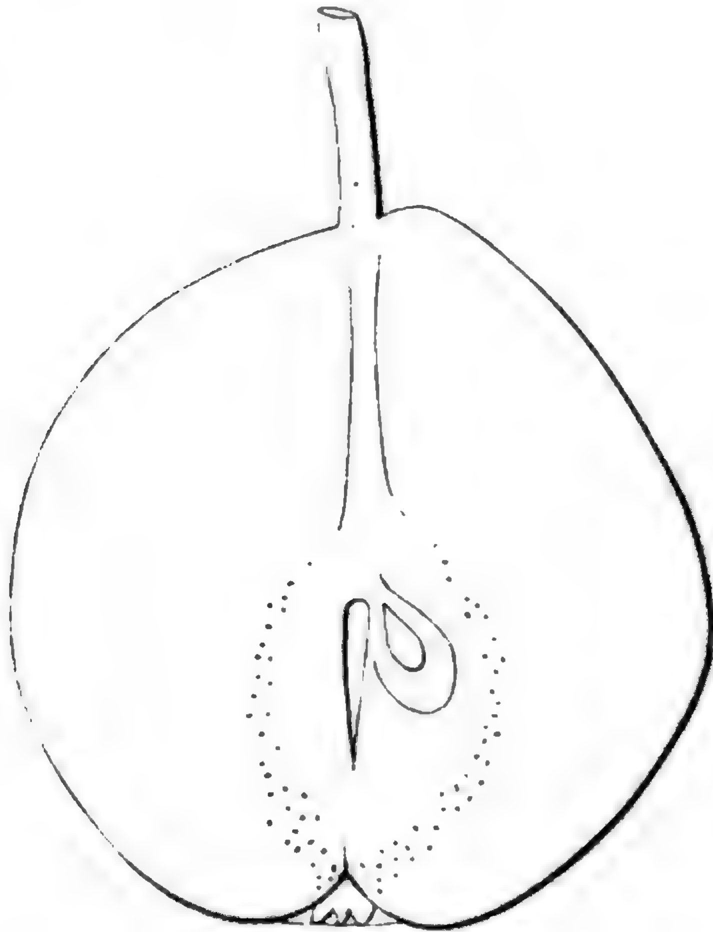
Schale: etwas rauh, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel findet sich häufig Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, halbschmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August bis Anfang September. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft und trägt dankbar. Sommertriebe stark, mäßig lang, olivenfarbig, punktirt; Fruchtaugen stark, abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 898. Royale Vendée.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** Januar-Februar.

Heimath und Vorkommen: diese gute Winterfrucht wurde von des Nouhes in der Vendée aus Samen gezogen; in den Handel kam sie im Jahre 1865. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Royale-Vendée (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 812). 2. Royale-Vendée (Thomas, Guide pratique, S. 68).

Gestalt: kleine, kugelförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Birn; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und Stiele ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: lang, dünn, holzig, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht; er ist auch oft zur Seite gedrückt.

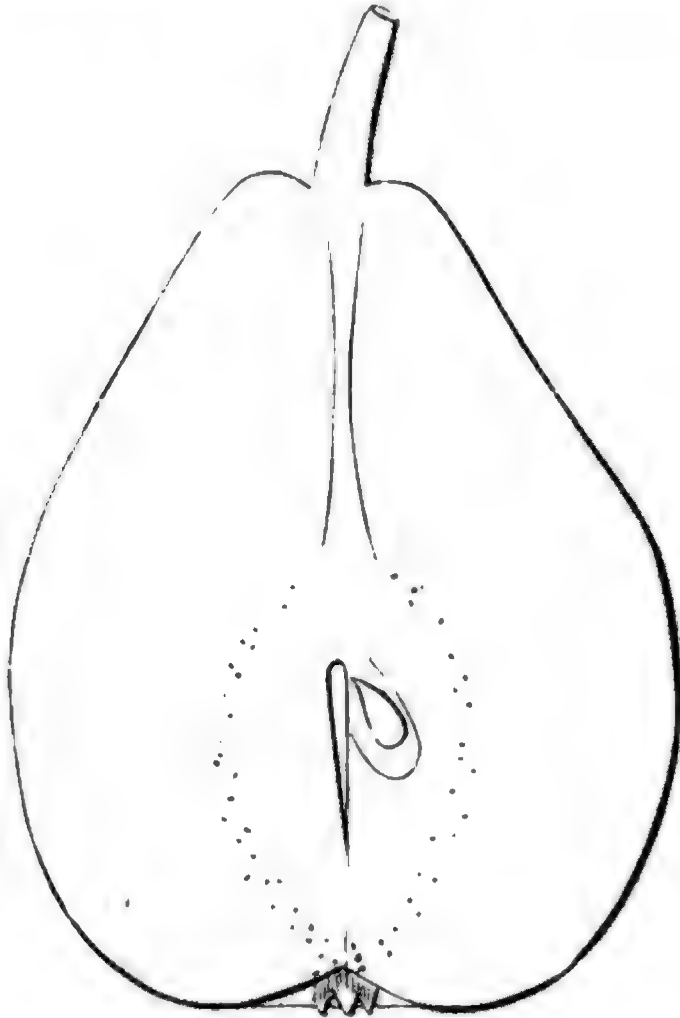
Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; um Kelch und Stiel findet sich häufig Rost.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: December bis Februar. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und kurz, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mäßig groß, eiförmig, am Rande scharf gesägt; Blattstiel mäßig stark und lang.



No. 899. Schmelzende der Hauptschule.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn III. c. **† October=December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Robert & Morceau, Handelsgärtner in Angers, in den Handel gebracht und nach dem Platze, wo der Mutterstamm gefunden wurde, benannt; derselbe brachte im Jahre 1861 die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Simon=Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Fondante de la Maître-École (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 513). 2. Fondante de la Maître-École (Thomas, Guide pratique, S. 78)

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, holzig, schwach gebogen, bräunlich, flach vertieft, zwischen Falten obenauf stehend.

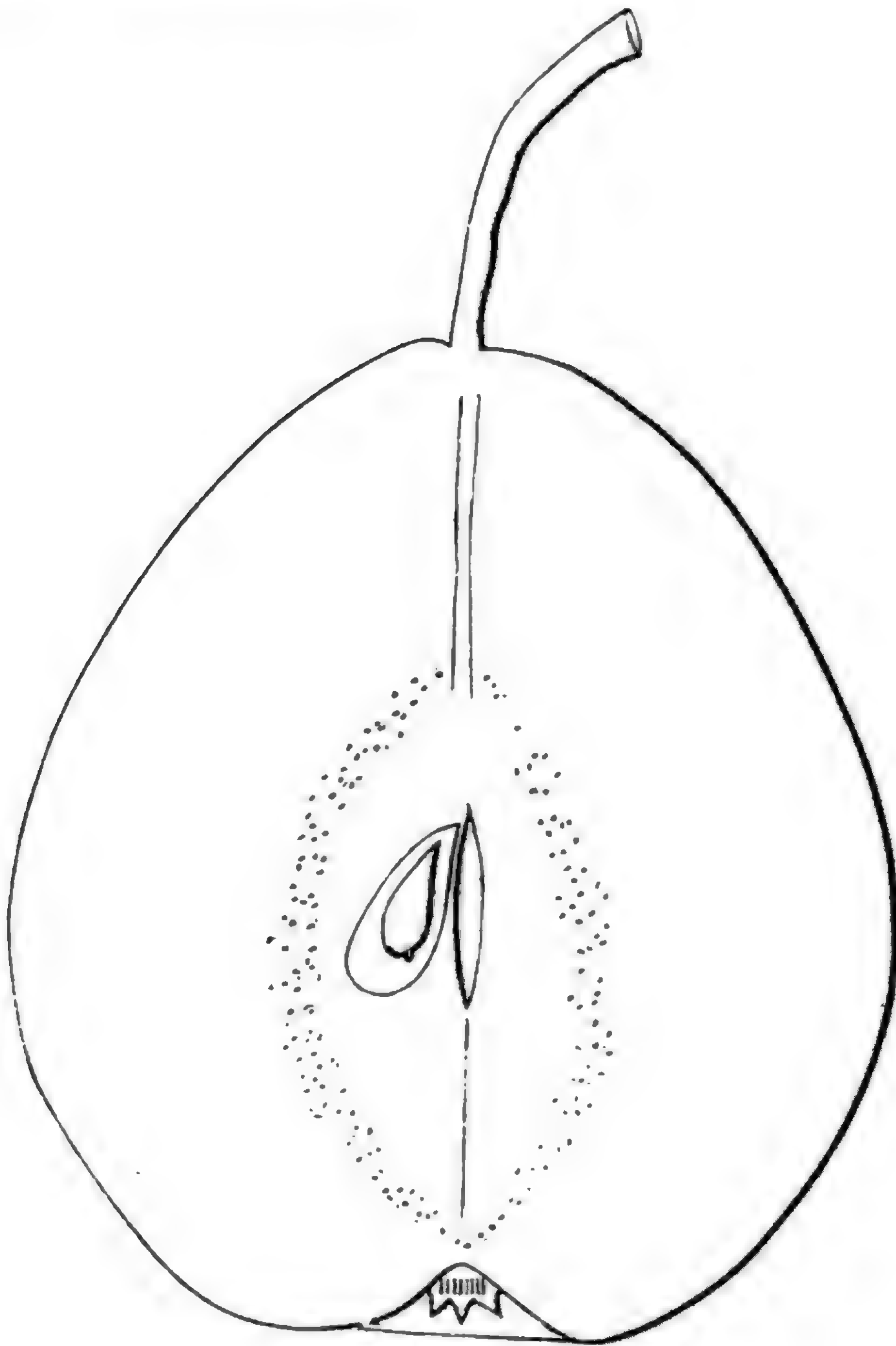
Schale: hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und geflammt; Punkte zahlreich, hellbraun.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, von süß-weinigem, wenig gewürzigem Geschmacke.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig. Geruch angenehm.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, trägt mäßig und gedeiht auf Quitte und Wildling. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eilanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel stark und lang.



No. 900. Schmelzende von Thirriot.

Diel I. 1. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. * * † † Ende October-November.

Heimath und Vorkommen: die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte in Gent und vom General-Consul von Labe in Geisenheim. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Schönheit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Fondante de Thirriot (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 67).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit dicker, abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, schmal, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, gebogen, in einer flachen Vertiefung, wie eingedrückt stehend.

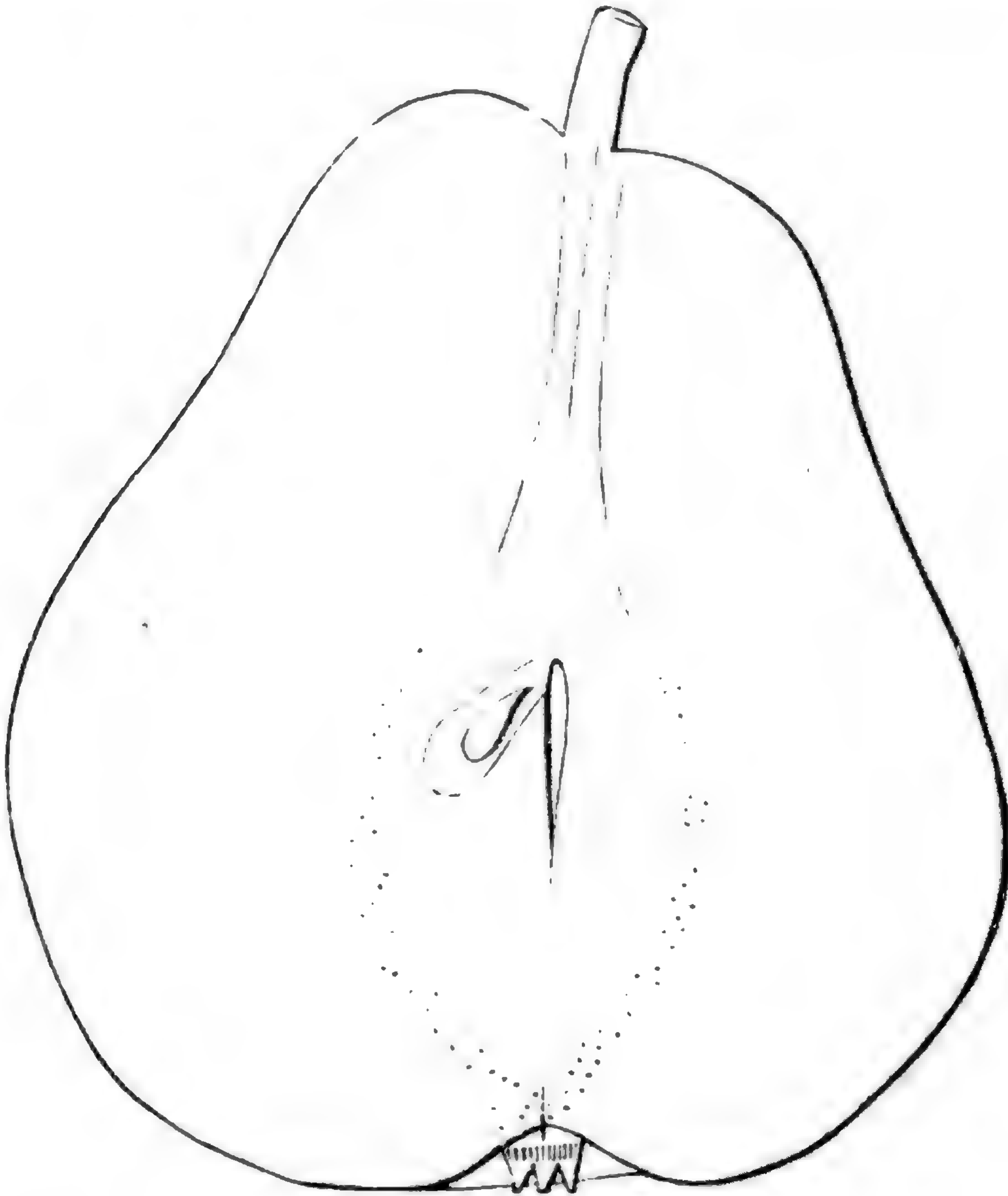
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, bei völliger Reife hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, die ganze Frucht fein, grünlich und braun, fast forellenartig punktirt; in der Röthe sind die Punkte bräunlich umflossen.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, süß, von ausgezeichnetem, fein gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind nur schwach vorhanden.

Reife und Nutzung: sie reift Ende October und hält sich bis Mitte November; eine vorzügliche Tafelfrucht, die sich durch Schönheit, Größe und vorzüglichem Geschmack auszeichnet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich, trägt reichlich und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich-geröthet, fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-zugespitzt; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eilanzettlich, groß, am Rande fein gesägt; Blattstiel stark, kurz.



No. 901. Schöne von Brissac.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahn IV. 3. * † † Februar bis April.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1832 von Jean Henri Benoist, Baumschulenbesitzer in Brissac bei Angers, aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: Belle de Brissac (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 81). 2. Belle de Brissac (Thomas, Guide pratique, S. 85). 3. Belle de Brissac (R. Hogg, the fruit Manual, 1873, S. 373).

Gestalt: sehr große, fast glockenförmige, etwa 95 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit starken Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, aufrecht, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, stark, fleischig, in einer flachen und weiten Einsenkung stehend.

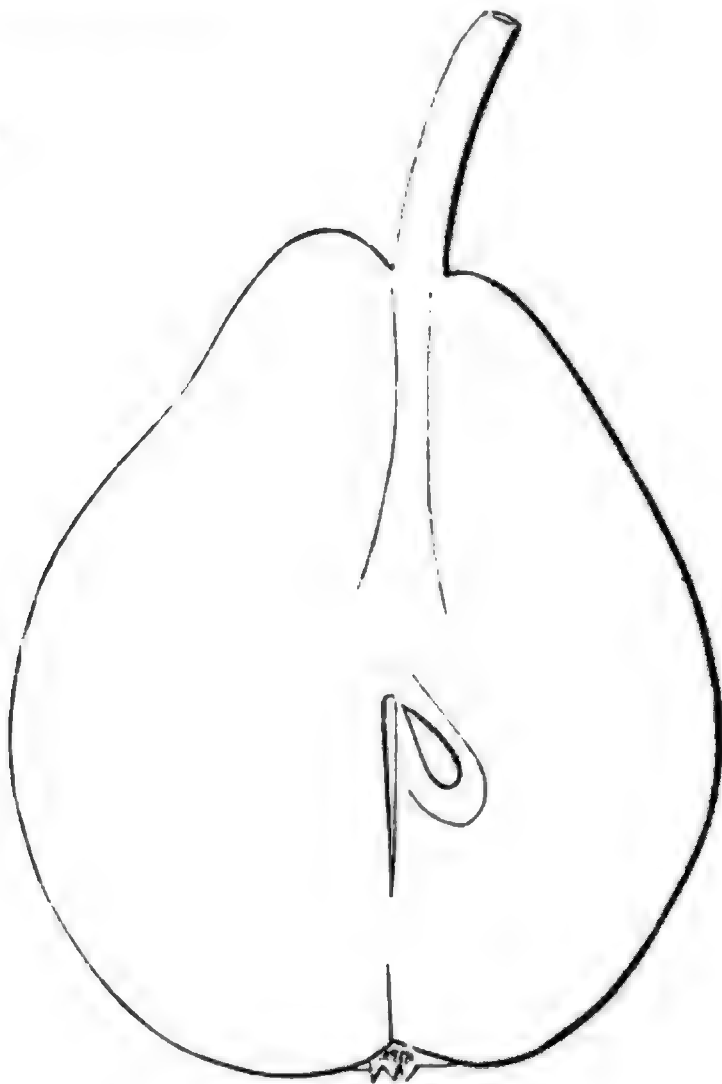
Schale: stark, rauh, hellgelb; Punkte bemerklich, zerstreut, braun; Rostfiguren finden sich um den Kelch und den Stiel häufig.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, halbschmelzend, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen finden sich häufig.

Reife und Nutzung: Februar bis April. Werthvolle Frucht für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel noch brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, trägt mäßig und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe mäßig stark und lang, braunroth punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und dünn.



No. 902. Schöne von Fleurus.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. ** December-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Alexander Bivort, Baumschulenbesitzer zu Geest-Saint-Remy bei Fleurus in Belgien, aus Samen gezogen und im Jahre 1849 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle Fleurusienne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 87). 2. Belle Fleurusienne (Thomas, Guide pratique, S. 83). 3. Belle Fleurusienne (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 374).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, unebene, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die

Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schwachen Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Stiel: lang, stark, schwach gebogen, obenauf wie eingedrückt, in einer schwachen Vertiefung stehend.

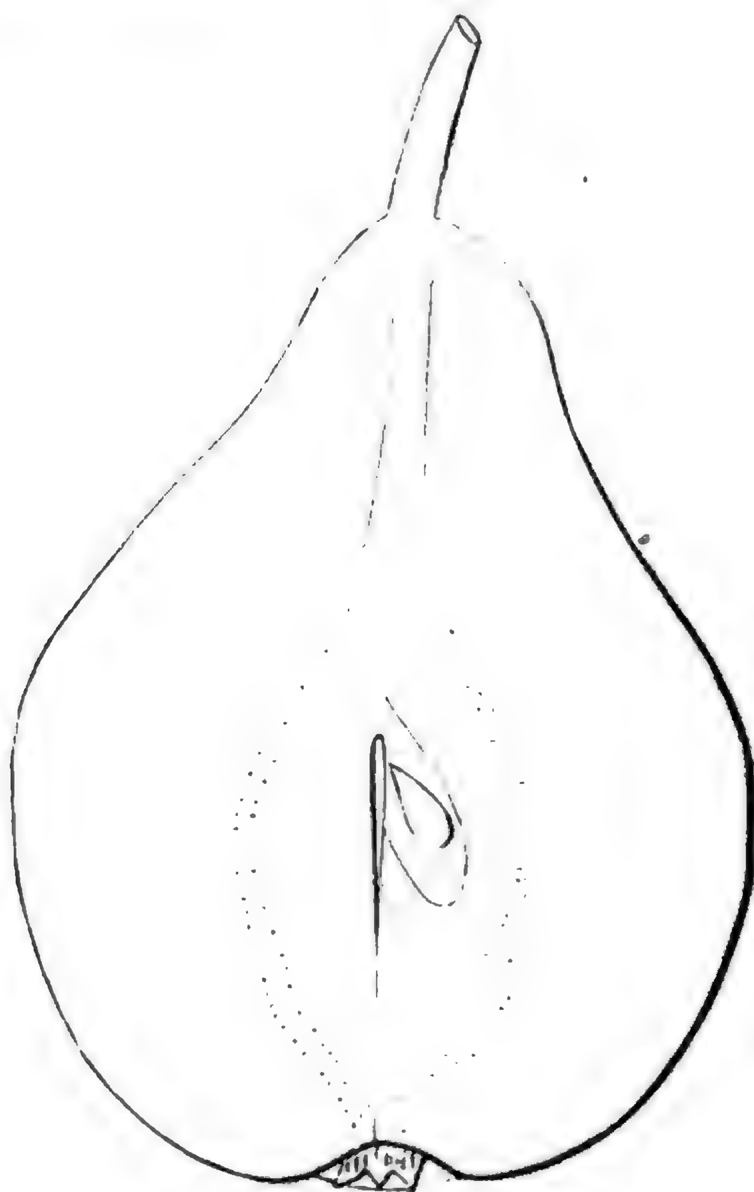
Schale: fein, gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, halb-schmelzend, süß, von gewürzhaftem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: December bis Februar. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wächst gut und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark.



No. 903. Schöne von Flushing.

Diel I. 3. a; Luc. I. 2. a; Jahn III. 1. a. *†† August=September.

Heimath und Vorkommen: André Leroy erhielt sie von Parsons, Baumschulenbesitzer in Flushing bei New=York, ohne Namen und nannte sie wegen ihrer schönen Färbung Belle de Flushing. Nach Downing soll sie um 1845 in Cambridge in Massachusets gezogen und zu Ehren des Gründers der Universität zu Boston Herrn Harvard benannt sein. In Deutschland ist diese gute Marktfrucht noch wenig bekannt; die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Harvard (Downing, the Fruits and Fruit-trees of America, 1849, S. 392). 2. Belle de Flushing

(André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 88). 3. Belle de Flushing. Boston Epargne, Cambridge Sugar Pear, Sucrée de Cambridge (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 70).

Gestalt: kleine, birnförmige, 65 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schlanken Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung mäßig tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, holzig, braun, sitzt obenauf wie eingedrückt.

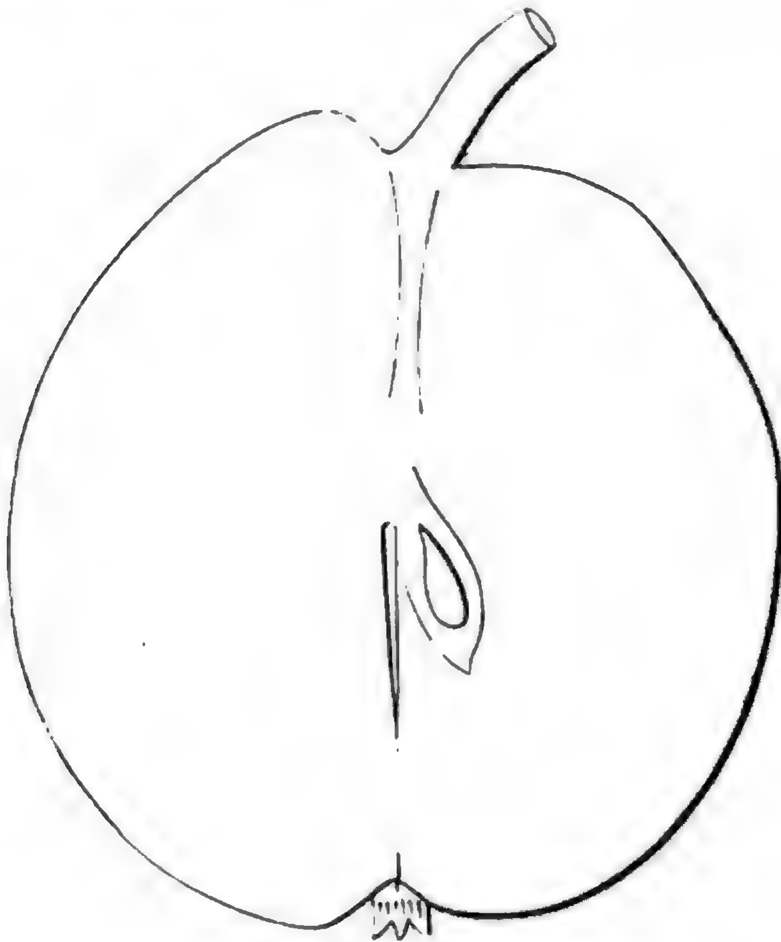
Schale: glatt, gelblich, grün gefleckt, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet; Punkte fein, grün, zerstreut.

Fleisch: gelblich-weiß, halb-schmelzend, von schwach gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende August bis September. Sehr gute Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist außerordentlich fruchtbar und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, braunroth, wollig, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, angedrückt; Blatt eiförmig, schwach gesägt; Blattstiele kurz und stark.



No. 904. Schöne von Pierre.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde nach Liron d'Airoles im Jahre 1861 von A. de la Farge zu Pierre bei Salers (Cantal) aus Samen von Diel's Butterbirn gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis-Simon, Baumschulenbesitzer zu Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle-et-Bonne de la Pierre (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 84). 2. Fille du Melon de Knops (de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1862, t. II. Suppl. q. 10). 3. Belle-et-Bonne de la Pierre (Thomas, Guide pratique, S. 76).

Gestalt: kleine, kugelrunde, oft ungleich entwickelte, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen hart, aufrecht, kurz; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, gebogen, holzig, in einer weiten und flachen Vertiefung stehend.

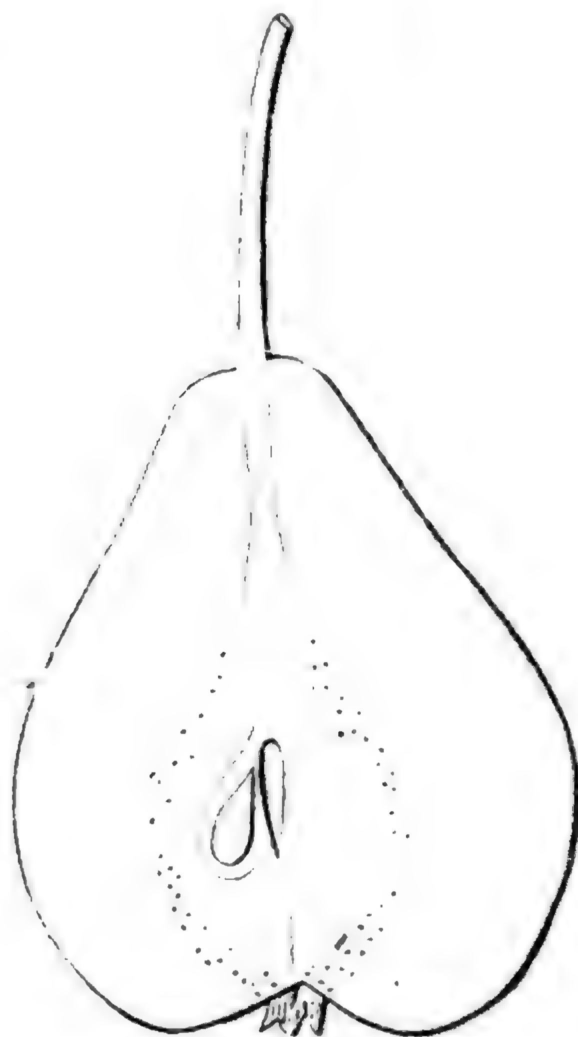
Schale: gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel findet sich oft einiger Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, süß, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Sehr brauchbare Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt gut und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe mäßig stark und lang, aufrecht, röthlich-braun, punktirt; Fruchtaugen klein, kegelförmig; Holzaugen spitz, angedrückt; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiele kurz und stark.



No. 905. Sebastopol.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 2. * † August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Belgien gezogen und trug im Jahre 1858 bei Minot in Jodoigne die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Simon=Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Sébastopol d'été (A. Bivort, les Fruits du Jardin van Mons. 1867, No. 4). 2. Sébastopol (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 842). 3. Sébastopol d'été (Thomas, Guide pratique, S. 70).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 50 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, lang=zugespitzt, mit nach außen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, dünn, holzig, obenauf wie eingesteckt, oft sanft gebogen.

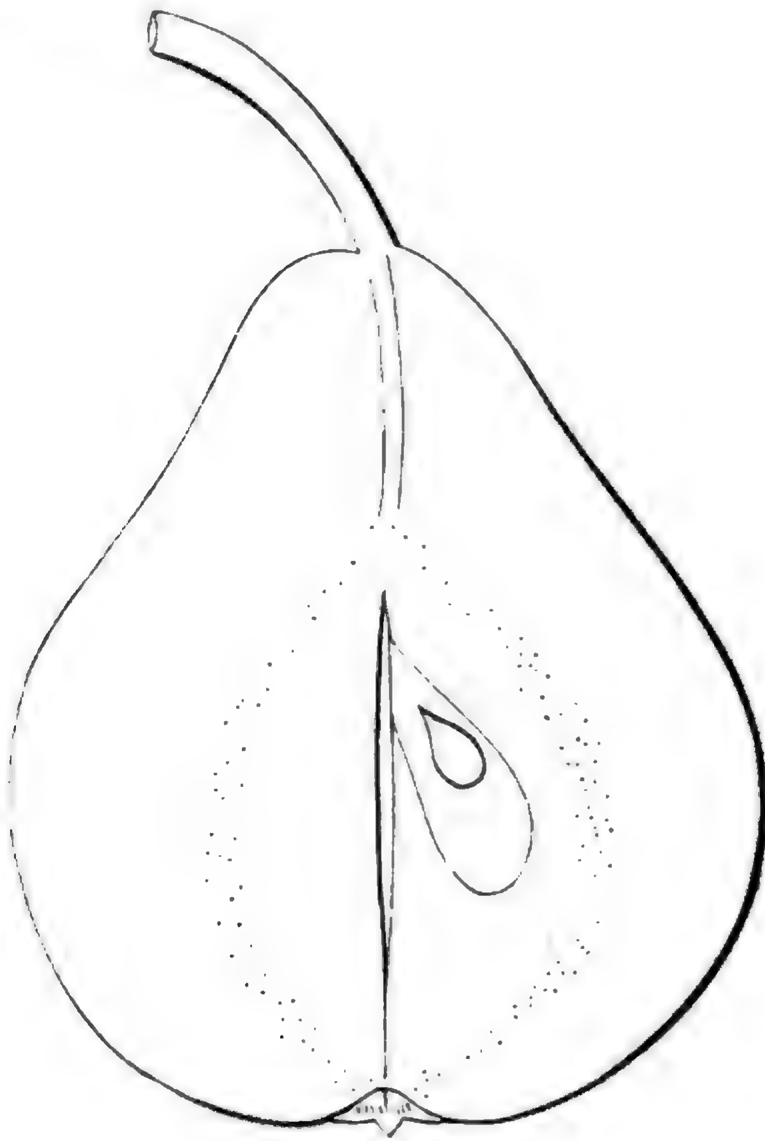
Schale: grünlich, dünn, glatt; Punkte fein, braun, wenig bemerklich; am Stiel braun berostet.

Fleisch: weiß, halbschmelzend, saftreich, von wenig gewürzigem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August. Für die Wirthschaft brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und lang, braun; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt, fast ganzrandig, glänzend; Blattstiel lang und stark.



No. 906. Sénateur Préfet.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Baumschulenbesitzer Boisbunel aus Samen gezogen und später in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: Sénateur Préfet (Thomas, Guide pratique, S. 111).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen, auf einer Seite etwas stärker, wie auf der andern und endet mit schräg abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hartschalig, zugespitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach, eng, glatt.

Stiel: sehr lang, holzig, etwas gebogen, braun, sitzt gewöhnlich etwas unterhalb der wulstig aufgeworfenen Spitze, oft stark zur Seite gedrückt.

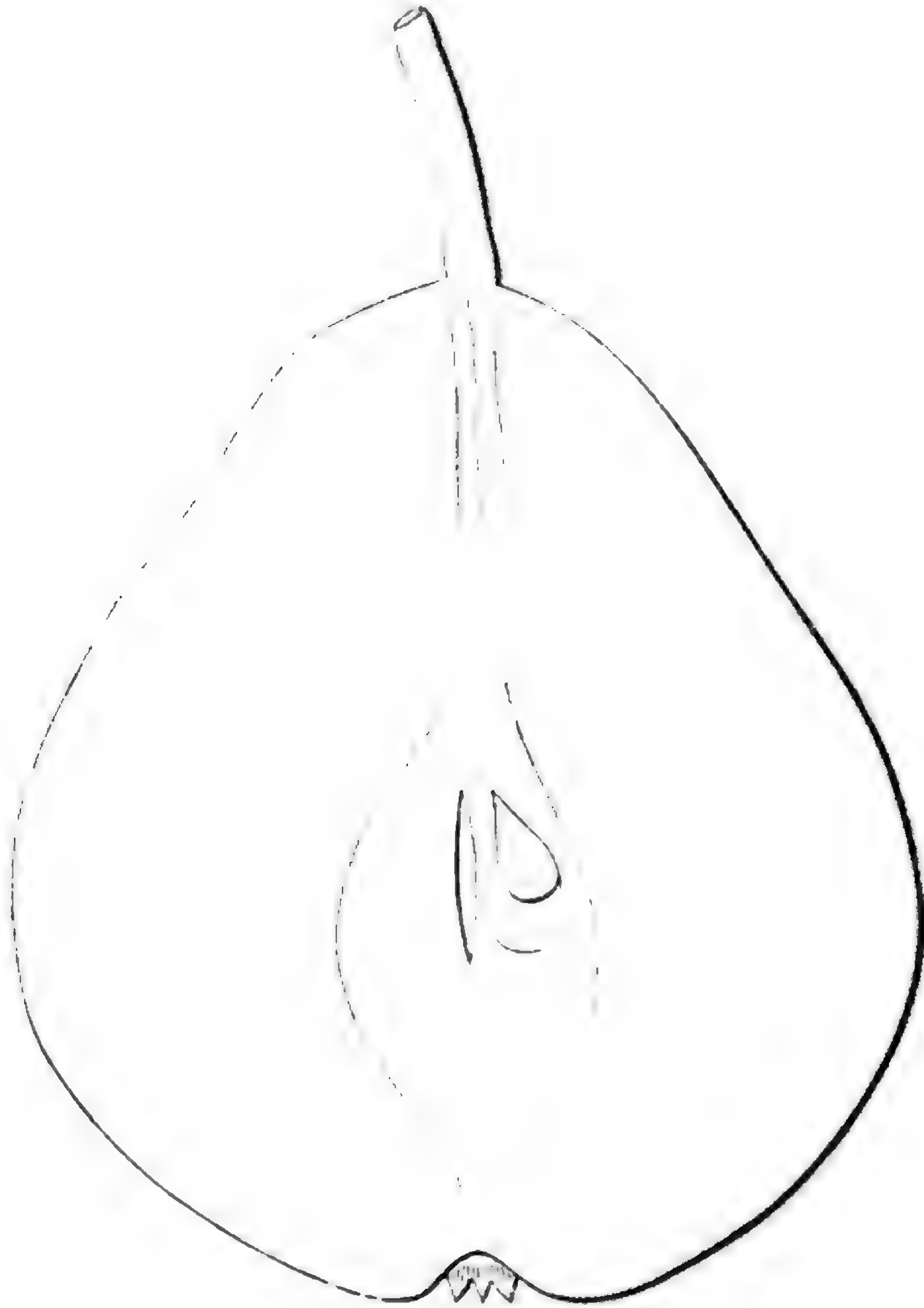
Schale: rauh, gelblich-grün; zimmetfarbiger Rost überzieht in kleineren und größeren Figuren, die um den Kelch zusammenfließen, die ganze Frucht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr groß, kleine, länglich-ovale, kurzzugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerkbar.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende October und hält sich bis Mitte November, gleichzeitig mit Diel's Butterbirn und der Köstlichen von Charneu. Recht gute Tafelfrucht, die alle Beachtung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar, verlangt aber guten, feuchten Boden. Sommertriebe stark, lang, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, abstehend; Blatt groß, elliptisch, oberseits glänzend, am Rand schwach gesägt, nach dem Stiele ganzrandig; Blattstiel kurz und stark.



No. 907. Sénateur Vaïse.

Diel I. 2. b; Luc. II. 1. b; Jahn V. 1. **†† Anfang September.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Varietät wurde von Lagrange, Baumschulenbesitzer in Oullens bei Lyon, im Jahre 1860 gezogen und nach dem Präfecten von Lyon benannt. Im Jahre 1864 wurde sie in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Sénateur Vaise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 845). 2. Sénateur Vaise (Willermoz, No. 169). 3. Sénateur Vaise (Thomas, Guide pratique. S. 106).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich in eine abgerundete Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, aufrecht, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, dick, fleischig, steht obenauf, oft schief in einer flachen, von einigen Beulen umgebenen Einsenkung.

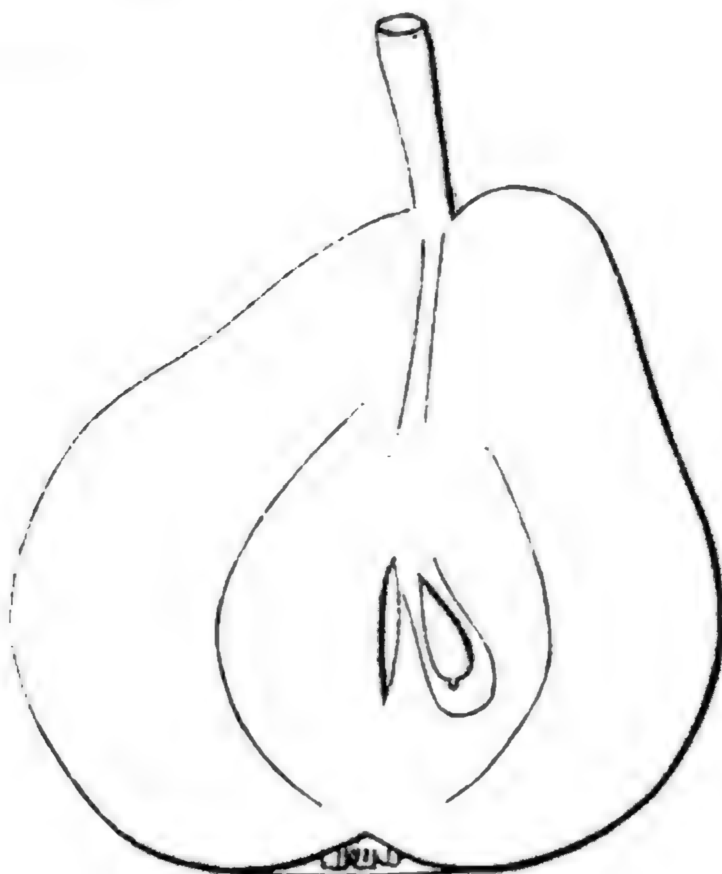
Schale: fein, grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite bräunlich gefärbt und carminroth verwaschen; Punkte stark, zerstreut, braun.

Fleisch: weißlich-gelb, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: offen; Fächer geräumig, hellbraune, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Anf. September. Recht gute Tafelfrucht, die gepflückt werden muß, sobald sie anfängt gelblich zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, trägt reichlich und eignet sich zu allen Formen. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, etwas wollig; Fruchtaugen stumpf-zugespitzt; Holzknospen spitz, braun, abstehend; Blatt hellgrün, oberseits glänzend, unterseits etwas filzig, elliptisch, zugespitzt, am Rande ungleich gesägt; Blattstiel dünn und kurz.



No. 908. Seraphine Ovyn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahn IV. 2. *† Anfang October.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von den van Mons'schen Aussaaten; der Mutterstamm brachte seine ersten Früchte im Jahre 1854. M. Ovyn, Kaufmann und Mitglied des Gartenbau-Vereins in Courtrai, benannte sie nach seiner Tochter. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem Garten-Inspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Séraphine Ovyn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 846).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie fast ohne Einziehungen ab und endet mit einer schiefen, abgestumpften Spitze.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen kurz, holzig, schlecht entwickelt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 20 mm lang, stark, angeschwollen, sitzt wenig vertieft und unterhalb der mit einem kleinen Wulste sich aufwerfenden Fruchtspitze.

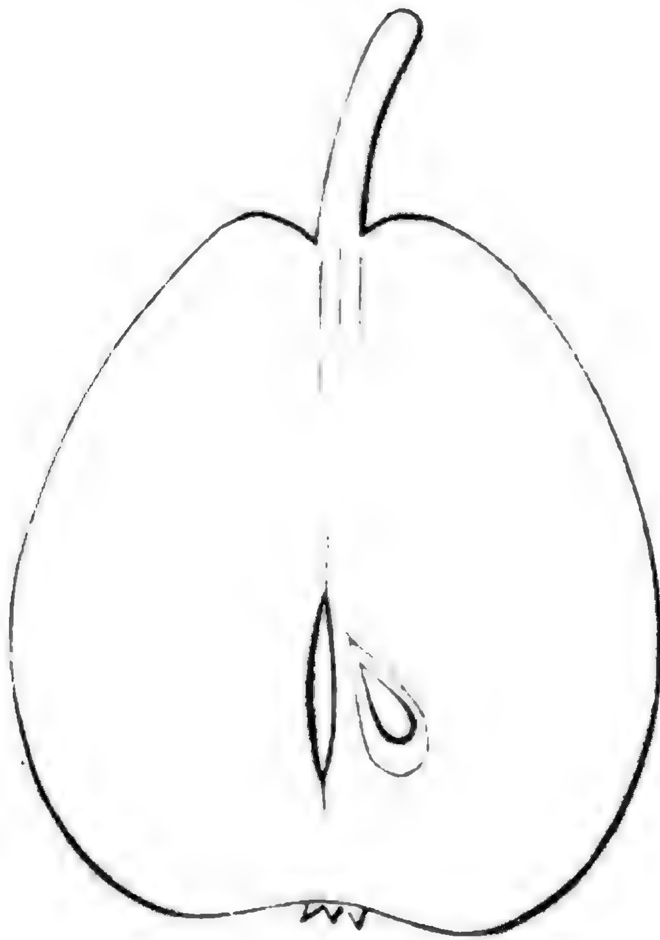
Schale: hellgelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; um Kelch und Stiel zusammenhängend zimmetfarbig berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, halbfein, wenig saftreich, von süßweinigem, oft herbem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarz-braune, lang-zugespitzte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind bemerklich.

Reife und Nutzung: Anf. October. Für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen oval; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, ei-lanzettlich, am Rande unregelmäßig gesägt.



No. 909. Sheldon.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. b. ** October.

Heimath und Vorkommen: diese gute Varietät wurde im Jahre 1820 von Sheldon zu Hunn in Nordamerika aus Samen gezogen. Im Jahre 1849 wurde sie auf einer Gartenbau-Ausstellung zu Syracuse zum ersten Male vorgeführt. Nach Frankreich kam sie im Jahre 1853 an André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, von dem sie auch die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog.

Literatur und Synonyme: 1. Poire Wayne (Downing, the Fruits and Fruit-trees of America, édition 1863, p. 444). 2. Sheldon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, II. No. 848). 3. Sheldon (Thomas, Guide pratique, S. 74).

Gestalt: mittelgroße, oval-kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die

Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hornartig, oft wenig ausgebildet; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fast fleischig, aus der seichten Vertiefung gewöhnlich schräg hervortretend, bisweilen auch durch einen Fleischwulst seitwärts gedrückt.

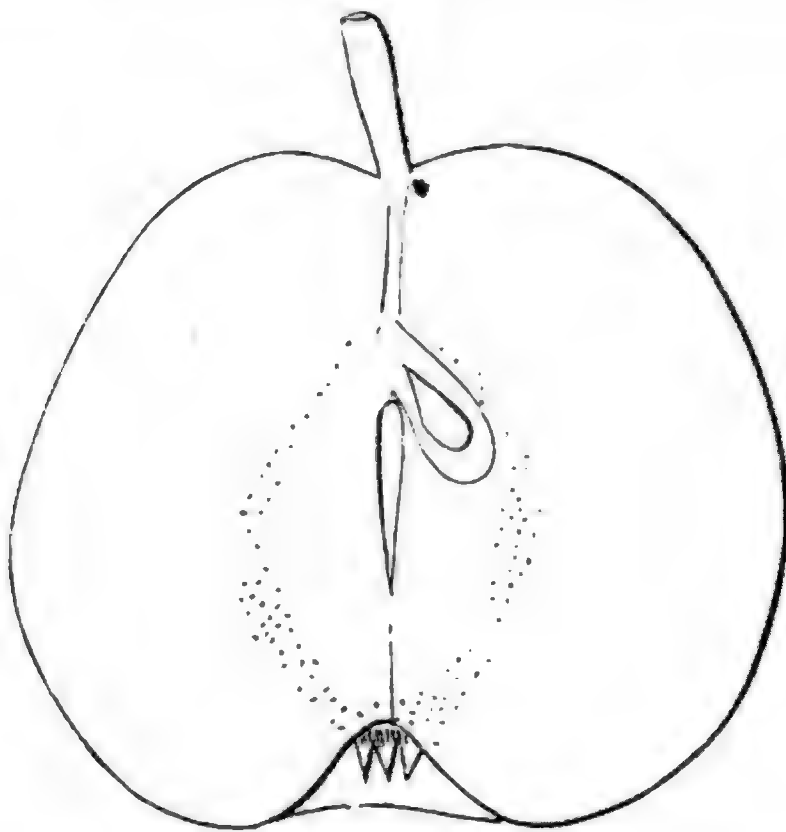
Schale: fein, rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich; um den Kelch findet sich oft zusammenhängender Rost. Der Geruch ist schwach.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: offen; Fächer eng, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: sie zeitigt Anfangs October. Recht gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet auf Wildling eine unregelmäßige Pyramide, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schwach, kurz, ledergelb, etwas wollig, fein, punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf, wollig; Holzaugen eiförmig, spitz, abstehend; Blätter mäßig groß, elliptisch, am Rande fein gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark.



No. 910. Sterling.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Sterling (The Fruits and Fruits-trees of America, 1872, S. 859). 2. Sterling (Thomas, Guide pratique, S. 114).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist wenig dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie merklicher ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: 1 cm lang, an der Basis oft fleischig, steht obenauf, wie eingedrückt, ist mitunter auch durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gebogen.

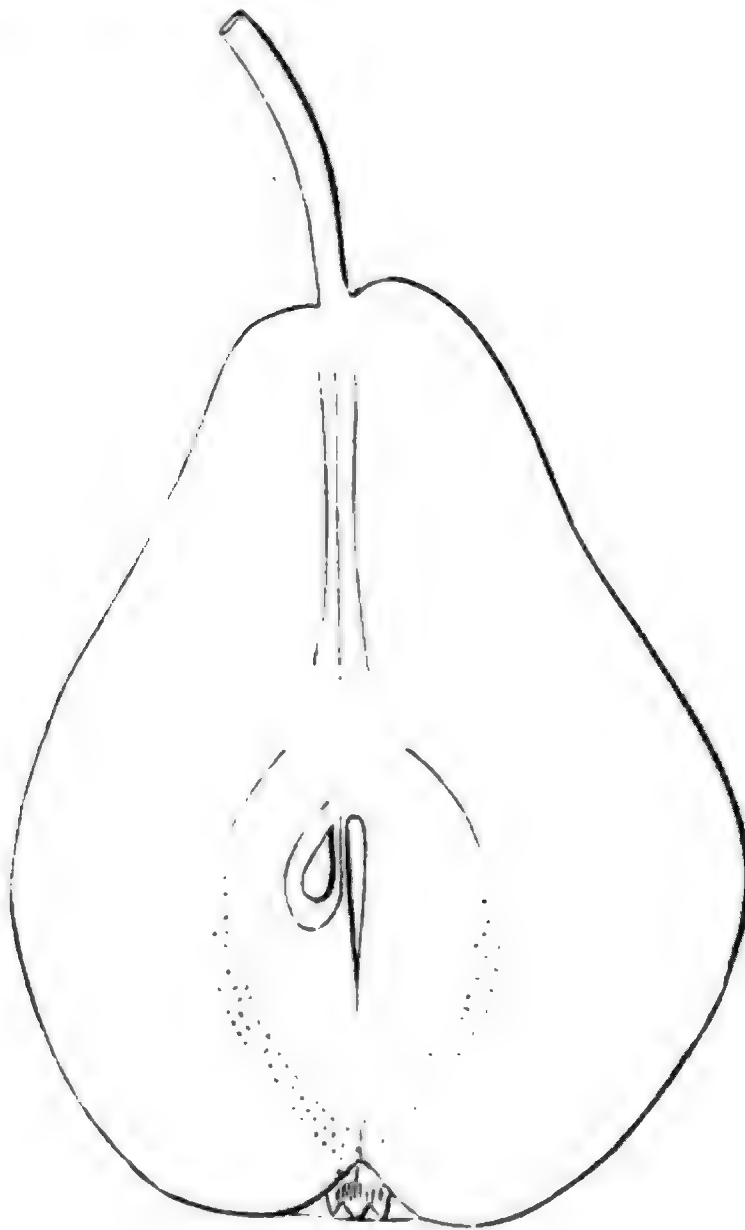
Schale: etwas rauh, gelblich-grün, später gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet; die ganze Frucht ist mit einem hellbraunen Rost überzogen, auf dem hellere Punkte erscheinen.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, fein, saftreich, von erhabenem, gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, länglich-ovale, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September, sie hält sich bis Mitte October. Wenn auch klein, doch eine vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. — Sommertriebe etwas geröthet, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, elliptisch, am Rande stark gesägt; Blattstiel kurz und dünn; Nebenblätter kurz, fadenförmig.



No. 911. Süße von Montluçon.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1812 in der Hecke eines Gartens zu Montluçon gefunden und von Rochet, dem damaligen Gärtner daselbst, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Sucré-Vert de Rochet (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1863, V.). 2. Sucrin-Vert (Pomologie de la France, 1864, II, No. 109). 3. Sucrée de Montluçon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 862). 4. Sucrée de Montluçon (Thomas, Guide pratique. S. 66).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit schiefer, kegelförmiger Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: lang, holzig, gebogen, oben und unten wenig verdickt, in der Regel etwas seitlich in einer Einsenkung zwischen Falten stehend.

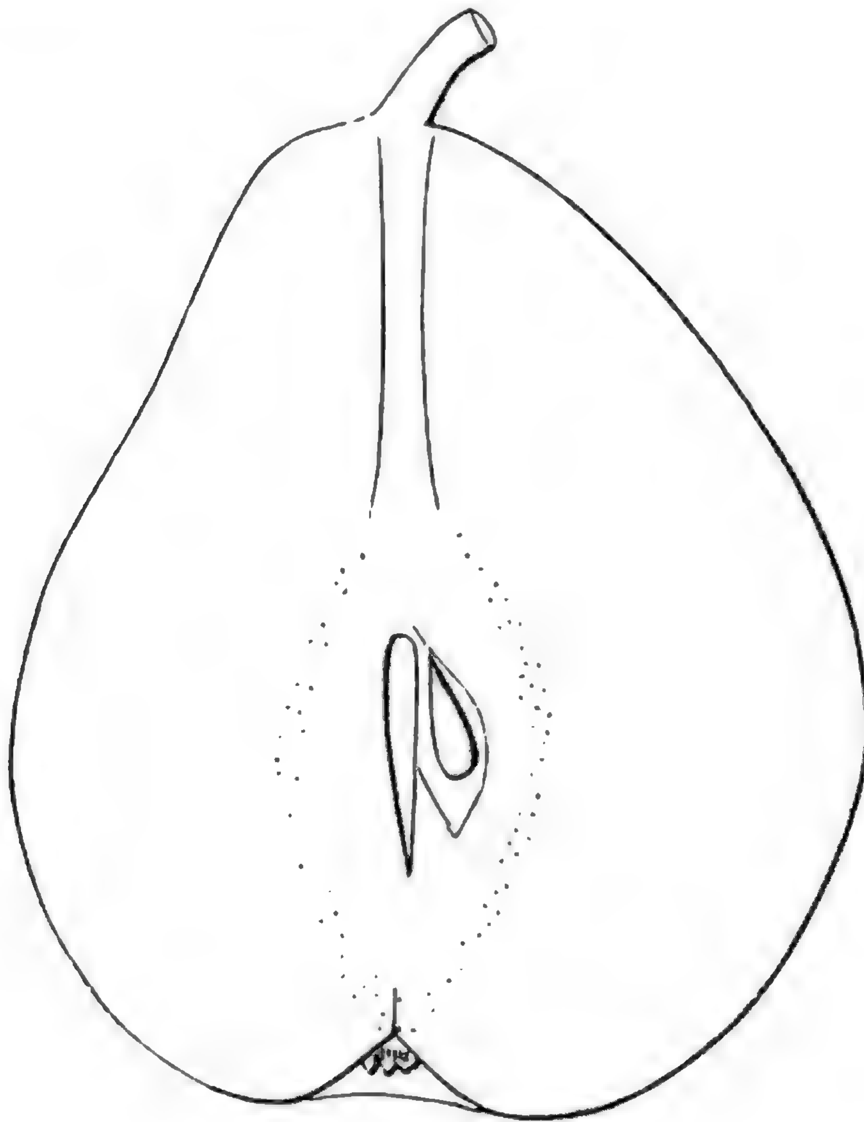
Schale: stark, grünlich-gelb, (auf der Sonnenseite schwach geröthet und geflammt;) Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostanflüge.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von ziemlich süßem, durch feine Säure gehobenem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. — Sommertriebe lang und stark, grünlich-braun, stark punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, langzugespitzt, am Rande tief gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 912. Vauquelin.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn VI. 3. ** November-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Gartenbesitzer Vauquelin-Desmarest in Rouen aus Samen gezogen; die Aussaat geschah um 1818; im Jahre 1835 trug zuerst der Mutterstamm. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Vauquelin (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 889). 2. De la Pentecôte (Tougard, de Rouen, Annales de Pomologie, belge et étrangère, 1853, I, S. 101). 3. Vauquelin (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 518). 4. Vauquelin, Connétable de Clisson (Thomas, Guide pratique, S. 69).

Gestalt: große, unregelmäßig-eiförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie keine oder nur schwache Einziehungen und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, oft auch mittellang, dick, angeschwollen, obenauf in einer schwachen Vertiefung stehend.

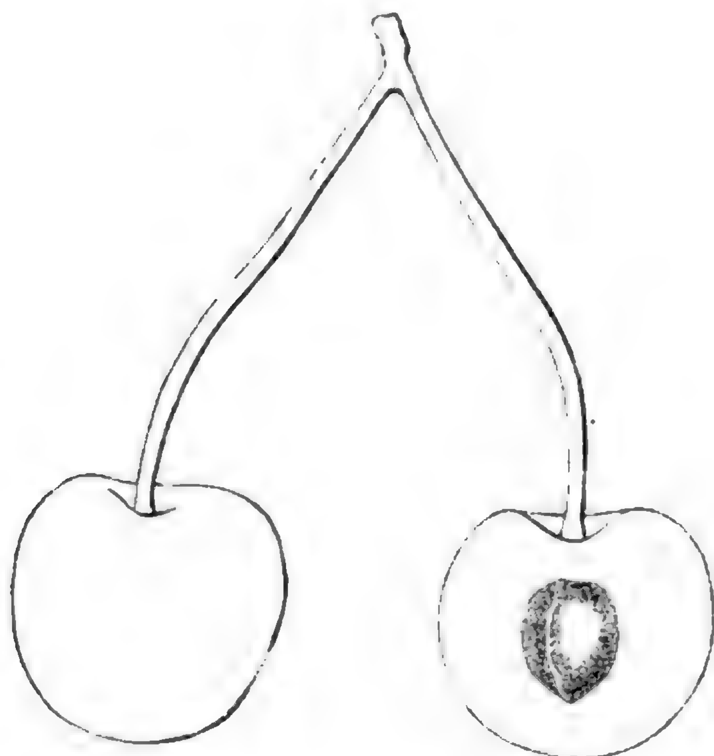
Schale: dick, rauh, grünlich-gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet und geflammt; Punkte fein, zahlreich; Rostflecken um Kelch und Stiel bemerklich.

Fleisch: weißlich-gelb, schmelzend, saftreich, von etwas herbem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine schöne Pyramide und trägt ziemlich gut. Sommertriebe stark, lang, bräunlich, fein punktirt; Fruchtaugen eirund, klein; Holzaugen klein, abstehend; Blatt elliptisch, scharf gesägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 233. Kassin's frühe Herzkirsche.

Truchseß I. A. a. Schwarze Herzkirsche. **†† 1. Woche der Herzkirsche.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von dem Weinbergsbesitzer Kassin zu Werder bei Potsdam aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient wegen ihrer frühen Reifezeit, ihrer Güte und wegen ihrer Tragbarkeit die allgemeinste Verbreitung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Kassin's Frühe (Lauche, Handbuch des Obstbaues, 1882, S. 342, No. 37).

Gestalt: große, stumpf-herzförmige Frucht; am Stiele ist sie stark, am Stempelpunkte etwas abgestumpft; die beiden Seiten sind schwach gedrückt, die Rückenseite am stärksten. Der Bauch zeigt gewöhnlich eine flache Furche, der Rücken nur eine Linie. Der Stempelpunkt steht ohne Vertiefung auf der Spitze.

Stiel: mäßig stark, etwa 35 mm lang, grün, auf der Sonnenseite geröthet; er sitzt in weiter, seichter Einsenkung.

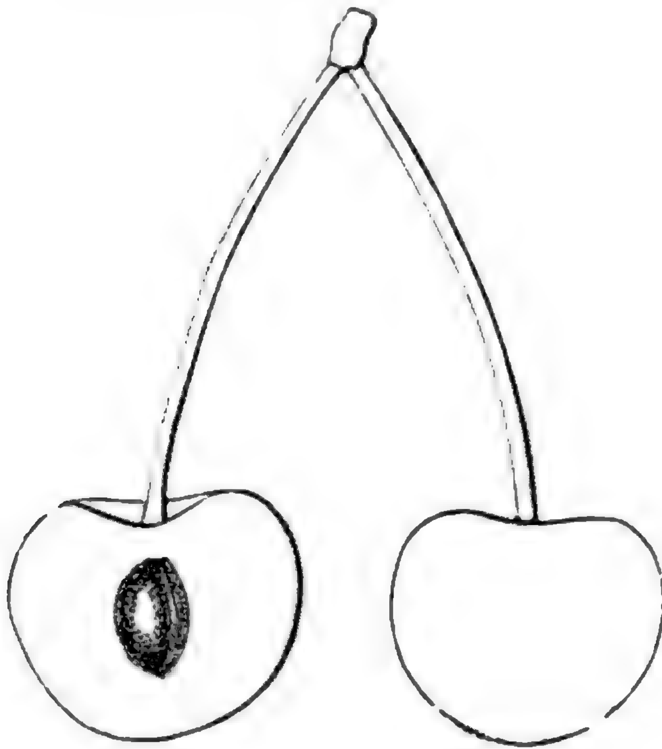
Haut: glänzend, dunkelbraun, in voller Reife schwarzroth, mit durchscheinenden, hellen Punkten.

Fleisch: etwas heller wie die Haut, stark gefärbt, saftreich, süß, von vorzüglichem Geschmack.

Stein: rundlich-oval; Backen ziemlich stark; die Bauchkante tritt nach der Spitze zu stark hervor; die Rückenkante ist ziemlich tief gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift in der ersten Woche der Kirschenzeit, gewöhnlich Anfangs Juni. Für Tafel und Haushalt sehr werthvoll. In Werder wird sie wegen ihrer frühen Reifezeit sehr geschätzt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jedem Boden. Von der Werder'schen frühen Herzkirsche unterscheidet sie sich durch mindestens acht Tage frühere Reife, durch längeren Stiel, durch die Form des Steines und durch größere Frucht.



No. 234. Schmidt's frühe Herzkirsche.

Schwarze Herzkirsche. **†† 1. Woche der Kirschzeit.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Weinbergsbesitzer F. Schmidt in Werder bei Potsdam aus Samen gezogen.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, stumpf-herzförmige, am Stiele merklich abgeschnittene, am Stempelpunkte gedrückte Frucht; die Bauchseite ist schwach, die Rückenseite stark gedrückt. Die Bauchseite hat eine flache, oft wenig bemerkliche Furche; die Rückenseite zeigt nur eine flache Furche, oft selbst einige Erhöhung und die Frucht zeigt dann einen Höcker. Der Stempelpunkt liegt in flacher Vertiefung; der Bauch erhebt sich über die Vertiefung des Stempelpunktes oft etwas, und es entsteht dadurch auf dem Rücken über dem Stempelpunkte ein Grübchen.

Stiel: mittelgroß, grün, 4—5 cm lang, sitzt in weiter und tiefer Höhlung, deren Rand nach dem Rücken und dem Bauch abfällt und sich zu beiden Seiten nur wenig erhebt.

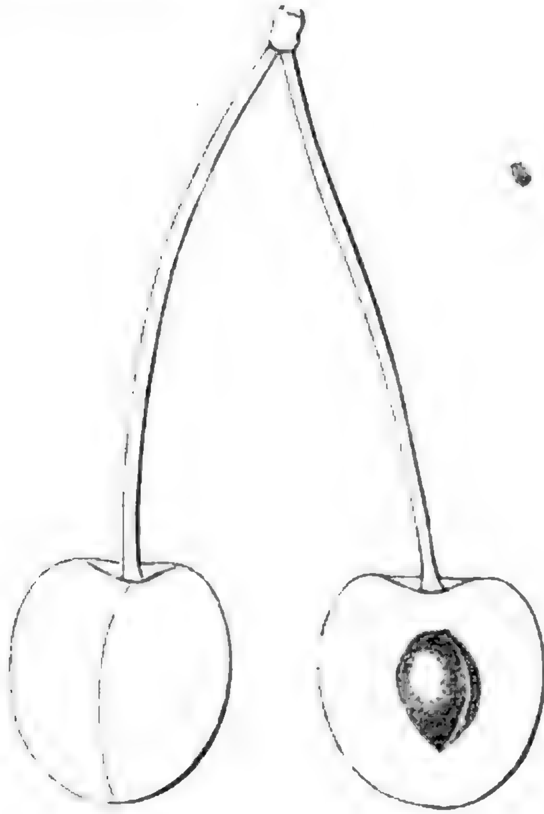
Haut: glatt, glänzend, dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun.

Fleisch: für eine Herzkirsche ziemlich fest, heller als die Haut; der Saft ist gefärbt und der Geschmack süß und gut.

Stein: mittelgroß, rundlich, die Rückenkanten sind breit; die Mittelkante tritt nur mäßig vor, die Nebenkanten etwas stärker; oft zeigen sich Afterkanten.

Reife und Nutzung: erste Woche der Kirschzeit. Ist für Tafel und Haushalt gleich brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst lebhaft, gedeiht in jedem Boden und ist sehr fruchtbar.



No. 235. Von Ladés späte Knorpelkirsche.

Truchseß I B. b. Bunte Knorpelkirsche. ** Anf. September bis Anf. October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Kirsche wurde vom General-Consul von Ladé in Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. Es ist die späteste aller mir bekannten süßen Kirschen, die häufig angepflanzt zu werden verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mäßig große, länglich-stumpf-herzförmige, am Stiele stark gedrückte, am Stempelpunkte abgerundete Frucht; am Bauche und auf dem Rücken ist sie nur schwach gedrückt; die Furche ist kaum sichtbar; der starke Stempelpunkt steht oben auf der Spitze.

Stiel: sehr lang, dünn, schwach gebogen, in einer schwachen Vertiefung stehend.

Haut: glänzend-hellroth, auf der Sonnenseite etwas dunkler, dazwischen fein gestrichelt. Nur ganz beschattete Früchte sind gelblich.

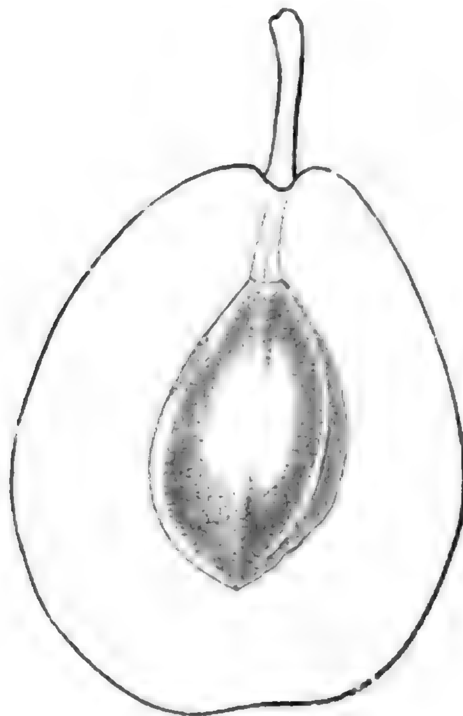
Fleisch: sehr fest, gelblich, von vortrefflichem, süß-weinigem Geschmack.

Stein: länglich-oval, flach-gedrückt, stumpf-spitz, die breite Kante stark gefurcht, die gegenüberliegende bildet nur eine wenig erhabene Linie.

Reife und Nutzung: sie reift Anfangs September und hält sich bis Anfang October. Für Tafel und Haushalt sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem Boden. Die Sommertriebe sind stark und schlank.

Von der Hildesheimer späten Knorpelkirsche unterscheidet sie sich durch längeren Stiel, durch die abgerundete Spitze und durch die spätere Reifezeit.



No. 281. Agener Pflaume.

Liegel I. 1. b; wahre rothe Zwetsche. ** † † Mitte September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät stammt aus Frankreich, wo sie in der Umgegend von Agen häufig vorkommt und von dort aus in großen Massen als Prunelle verschickt wird. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient aber wegen ihrer Tragbarkeit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von R. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. Prune d'Agen (Mas, le Verger. No. 41). 2. Prune d'Agen (Thomas, Guide pratique, S. 161). 3. Agener Pflaume (Wiener Gartenzeitung, 1877, S. 111). 4. D'Agen, Prune d'Ast. Prune du roi. Robe de Sargent, St. Maurin (R. Hogg, the fruit Manual, 1873, S. 534).

Gestalt: große, ovale oder umgekehrt-eiförmige, etwa 40 mm breite und 50 mm hohe Frucht; Rücken und Bauch sind gleichmäßig erhoben, die größte Breite findet sich dem Kopfe genähert; Furche flach, theilt meist ungleich; der Stempelpunkt sitzt auf der wenig gedrückten Spitze in einem starken Grübchen.

Stiel: mäßig lang und stark, unbehaart, sitzt fast obenauf; in flacher, enger Einsenkung.

Haut: dünn, etwas säuerlich, leicht abziehbar, braunroth, mit dunkleren, schwarzbraunen Flecken; feine, weißliche Punkte finden sich zahlreich, mitunter auch Rostfiguren. Der blaue Duft ist ziemlich stark.

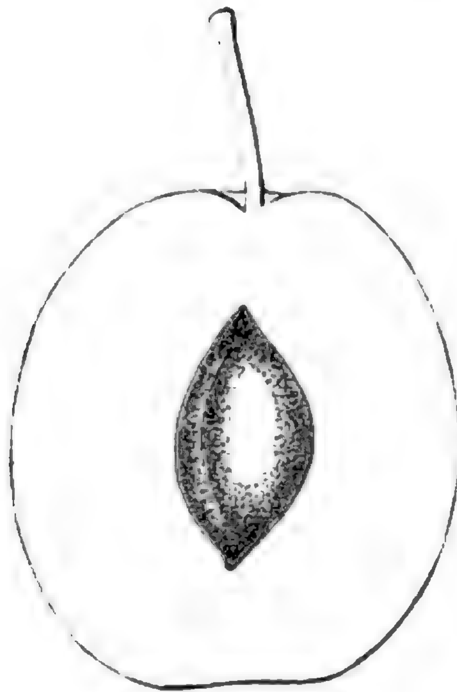
Fleisch: gelblich, fest, leicht ablöslich, saftreich, süß, von sehr angenehmem Geschmack.

Stein: groß, länglich-oval, stark gefurcht; Rückenkante stark hervortretend; Bauchkante scharf; Furche mäßig tief.

Reife und Nutzung: Mitte September. Für Tafel und Wirthschaft, sowie auch zum Welken vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe schlank, kahl, violettbraun, schwach silberhäutig; Augen stumpf-zugespitzt, abstehend; Blatt elliptisch, wellenförmig gebogen, am Rande schwach gekerbt.

26 Sept. 1891 erst reifend zu Gross-Lichterfelde (bei Berlin)
19. Oct. 1891 in Geisenheim noch gut



No. 282. Anna Späth.

Liegel II. 1. b. Rothe, zwetschenartige Damascene. **†† September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche, späte Varietät wurde vor etwa 10 Jahren von dem Baumschulenbesitzer, Oekonomierath L. Späth zu Berlin aus Samen gezogen; er benannte sie nach seiner Gemahlin. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie direkt vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Anna Späth (Oberdieck, Wiener Illustrirte Gartenzeitung, 1879, S. 7). 2. Anna Späth (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 358). 3. Anna Späth (Thomas, Guide pratique. S. 168).

Gestalt: ziemlich große, rundlich-ovale, etwa 40 mm breite und 45 mm hohe Frucht; am Stiel und am Kopfe ist sie flach abgerundet; der Stempelpunkt liegt neben einem mäßig weiten und tiefen Grübchen.

Stiel: 15 mm lang, dünn, glatt, grün; Stieleinsenkung weit und mäßig tief.

Haut: ablöslich, nicht säuerlich, braunroth, in voller Reife schwarzblau; hellbraune Punkte finden sich häufig, mitunter auch kleine Rostfiguren; der Duft ist bläulich.

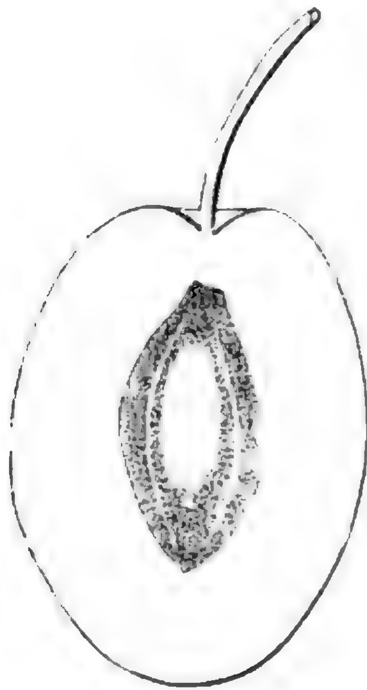
Fleisch: grünlich-gelb, in voller Reife gut vom Steine löslich, saftreich, fein, von süßem, recht gutem Geschmack.

Stein: länglich-oval, dick, stark gefurcht; Rückenkante stark hervortretend; Bauchkante scharf, tief.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende September und ist zum frischen Genusse, zum Welken und zu Compot gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist nicht empfindlich und ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, glatt, silberhäutig, gefleckt, hellgrün, an der Sonnenseite violettbraun; das Blatt ist mäßig groß, glänzend, flach, ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach und stumpf gekerbt; Blattstiel kurz; Drüsen klein; Augen mäßig groß, anliegend; Träger vorstehend, gerippt.

Die Varietät Anna Späth zeichnet sich durch frühe und reiche Tragbarkeit und guten Geschmack aus; sie verdient auch wegen ihrer späten Reifezeit alle Beachtung.



No. 283. Werder'sche Frühzwetsche.

Liegel I. 2. b. Rothe, damascenenartige Zwetsche. * * † † Anfangs bis Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 40 Jahren von August Schmidt, Weinbergsbesitzer zu Werder bei Potsdam, aus Samen gezogen; sie ist daselbst sehr verbreitet und wegen ihrer großen Tragbarkeit, frühen Reifezeit und wegen ihres guten Geschmacks sehr geschätzt. Mitte August werden von dieser Sorte täglich gegen 1400 Tinen mit dem Dampfschiff nach Berlin geschickt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet, verdient aber größere Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Werder'sche Frühzwetsche (Lauche, Einleitung zum Studium der Pomologie von Lucas, 1877, S. 254). 2. Werder'sche Frühzwetsche (Lauche, Monatsschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. preuß. Staaten, 1880, Februar-Heft, Taf. I). In Werder wird sie auch häufig Stengelpflaume genannt.

Gestalt: der Hauszwetsche ähnliche, aber am Stiel mehr abgerundete, etwa 45 mm lange und 35 mm breite Frucht; der Bauch und der Rücken bilden eine gleiche Linie, die Furche ist kaum wahrnehmbar; der deutliche Stempelpunkt sitzt obenauf, häufig aber nicht ganz auf der Mitte der Spitze.

Stiel: 20 mm lang, dünn, gebogen, hellgrün; Stielhöhle eng und flach.

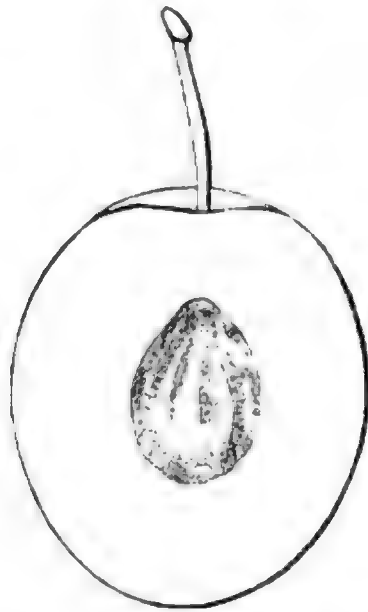
Haut: fein, leicht abziehbar, bräunlich-roth; feine, bräunliche Punkte finden sich häufig; der hellblaue Duft ist mäßig stark.

Fleisch: gelblich, saftreich, weich, sehr süß, von recht gutem, angenehmem Geschmack.

Stein: der Hauszwetsche ähnlich, dickbackig, am Stielende unregelmäßig abgestumpft, nach unten zugespitzt; Rückennaht schwach hervortretend; Bauchnaht tief gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift von Anfang bis Ende August. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt ungemein dankbar und gedeiht in jedem Boden; in feuchtem Boden werden die Früchte indessen größer, als in trockenem. In Werder hat man die Beobachtung gemacht, daß auf Bauernpflaume veredelte Bäume besser tragen und größere Früchte hervorbringen, als auf Spilling veredelte. Die Sommertriebe sind schwach behaart, grün, an der Sonnenseite braunroth; Augen spitz, abstehend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich oder elliptisch, kurzzugespitzt, oberseits glatt, unterseits schwach wollig, am Rande stark gekerbt; der Stiel ist mit zwei Drüsen versehen.



No. 284. Fritze's Herrnpflaume.

Liegel II. 2. a. Blaue, wahre Damascene. * * † † Mitte August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Pflaume wurde vor etwa 40 Jahren in Werder bei Potsdam aus Samen gezogen, wo sie häufig vorkommt und sehr geschätzt wird. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem Weinbergsbesitzer August Fritze in Werder.

Literatur und Synonyme: 1. Fritze's Herrnpflaume (Lauche, Monatsschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich preußischen Staaten, Februar-Heft, 1880, Taf. I). 2. Fritze's Herrnpflaume (Lauche, Illustrirtes Handbuch des Obstbaues, S. 360).

Gestalt: mäßig große, rundlich-ovale, etwa 40 mm hohe und 35 mm breite Frucht; der Rücken ist nur wenig flacher, als der Bauch. Der große, gelbliche Stempelpunkt sitzt in flacher Vertiefung, etwas seitwärts der Spitze; die Furche ist schwach.

Stiel: 15 mm lang, mäßig stark, grün, glatt; Stielhöhle weit und flach.

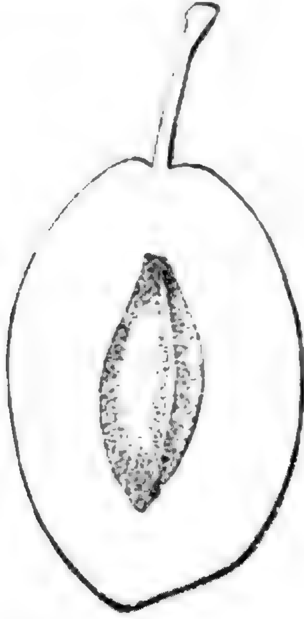
Haut: dünn, leicht abziehbar, wenig säuerlich, dunkelblau, bei voller Reife schwarzblau, einzelne Stellen violett; Pünktchen wenig bemerklich; der Duft ist blau und stark.

Fleisch: gelblich, zwetschenartig, weich, fein, saftreich, von vorzüglichem, süß-weinigem Geschmack.

Stein: rundlich=oval, leicht vom Fleische löslich; Rückenkante flach und scharf; Bauchkante stark, weit und tief; Backen dick, wenig gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte August. Für Tafel und Wirthschaft vorzügliche Frucht. In Werder wird sie wegen ihrer großen Tragbarkeit, frühen Reifezeit und wegen ihres guten Aussehens sehr geschätzt und häufig angepflanzt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist ungemein tragbar und gedeiht auch in leichtem Boden, wenn er nur feucht genug ist. Die Sommertriebe sind glatt, grün, sonnenwärts bräunlich; die Augen sind mäßig groß, stumpf=zugespitzt, anliegend; Träger flach; das Blatt ist groß, länglich=eiförmig oder ei=lanzettlich, runzlich, unterseits schwach behaart, stumpf=gekerbt; Blattstiel lang, etwas wollig, gewöhnlich mit zwei Drüsen versehen.



No. 285. Lindow'sche frühe Werder'sche.

Liegel I. 1. b. Rothe Zwetsche. **†† Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 50 Jahren von Lindow, Weinbergsbesitzer in Werder bei Potsdam, aus Samen gezogen. In Werder ist sie sehr verbreitet und wird wegen ihrer frühen Reifezeit und wegen ihrer großen Tragbarkeit sehr geschätzt. Von der rothen Zwetsche oder Rosinenpflaume unterscheidet sie sich leicht durch die am Kopf fehlende Vertiefung, durch edleren Geschmack und durch ihre frühere Reife. In Deutschland ist sie wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Lindow'sche frühe Werder'sche (Lauche, Monatsschrift zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich preußischen Staaten, 1880, Februar-Heft). 2. Lindow'sche frühe Werder'sche (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 361).

Gestalt: mittelgroße, länglich-ovale, an den Seiten wenig gedrückte, etwa 40 mm hohe und 25 mm breite Frucht; der deutliche Stempelpunkt sitzt auf der sich konisch rundenden Spitze.

Stiel: 14 mm lang, dünn; Stielhöhle flach und eng. Die Frucht fällt leicht ohne Stiel vom Baume, wird aber weder sandig noch schmutzig.

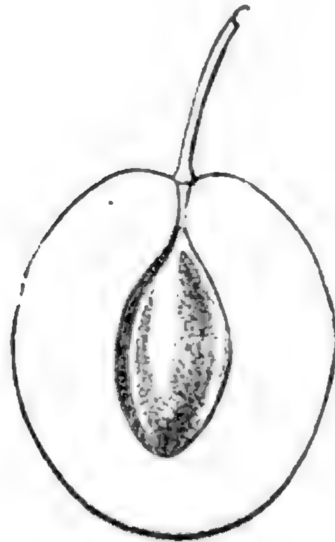
Haut: bei völliger Reife gelblich-braunroth, leicht abziehbar, abgerieben scheinen wenig bemerkliche Punkte hindurch; der Duft ist stark, hellblau.

Fleisch: gelblich, zart, weich, saftreich, leicht ablöslich, von angenehmem, süß-weinigem Geschmack.

Stein: klein, lanzettlich, am Kopf wenig abgestumpft; die Bauchkante ist ziemlich breit, die Ränder fast glatt; die Mittelkante des Rückens nach dem Stielende oft scharf vorstehend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs August. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe glatt, grün; Augen spitz, braun, abstehend; Blatt länglich-oval, oberseits kahl, runzlich, unterseits schwach behaart, am Rande gleichmäßig gekerbt; Blattstiel behaart, mit zwei Drüsen versehen.



No. 286. Von Ladés späte Mirabelle.

Liegel II. 2. c. Gelbe, wahre Damascene. **†† Ende September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde vom General-Consul von Ladé in Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. Sie scheint wenig verbreitet zu sein, verdient aber wegen ihrer reichen Tragbarkeit, wegen ihrer Güte und späten Reifezeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleine, rundlich-ovale, 28 mm breite und 35 mm hohe Frucht; die ziemlich breite, aber seichte Furche drückt den Rücken etwas und theilt gewöhnlich ungleich; der Stempelpunkt steht auf der Spitze der Frucht in einer schwachen Vertiefung.

Stiel: lang, schwach behaart, dünn, etwas gebogen, grün; Stielhöhle seicht und eng.

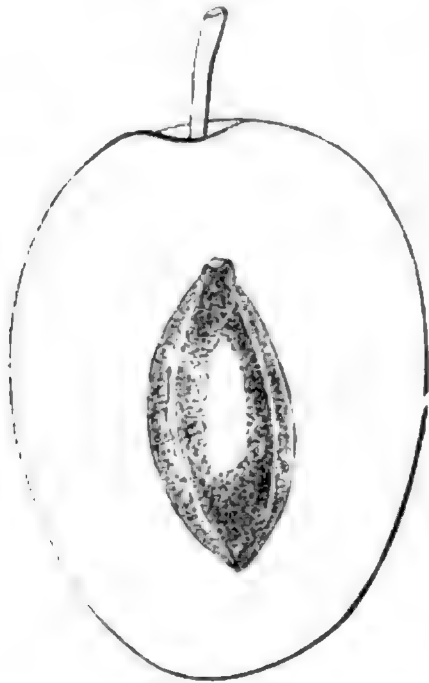
Haut: dick, leicht abziehbar, hellgelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach punktirt und gefleckt; der weißliche Duft ist dünn.

Fleisch: gelb, fest, fein; saftreich, sehr süß, von vorzüglichem Geschmack.

Stein: lanzettlich, an beiden Seiten zugespitzt, starkbackig, glatt; Rückenkante stumpf; Bauchkante eng und seicht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs October, 14 Tage nach der Hauszwetsche. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar; bei Regen springt sie nicht auf.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist ungemein tragbar und gedeiht in jedem nicht zu trocknen Boden. — Sommertriebe schlank, mäßig stark, grün, auf der Sonnenseite schmutzig-braun, schwach weichhaarig; Blatt runzlich, flach, ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, unterseits behaart, am Rande stark gesägt; Blattstiel lang und stark, schwach behaart.



No. 287. Pflaume von Montfort.

Liegel I. 2. a. Blaue, damascenenartige Zwetsche. **! August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von Frau Hebert in Montfort aus Samen gezogen und von Prevost in Rouen in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und wegen ihrer Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie im Jahre 1870 von Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Prune de Montfort (Pomologie de la France, No. 3). 2. De Montfort (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 561). 3. Prune de Montfort (Thomas, Guide pratique, S. 157).

Gestalt: große, eiförmige, etwa 38 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die beiden Seiten sind gleich, die Bauchfurche ist flach; der kleine Stempelpunkt sitzt etwas seitwärts der Spitze, in einer schwachen Vertiefung.

Stiel: kurz, schwach, bräunlich, am Ende verdickt; die Stielhöhle ist seicht und eng.

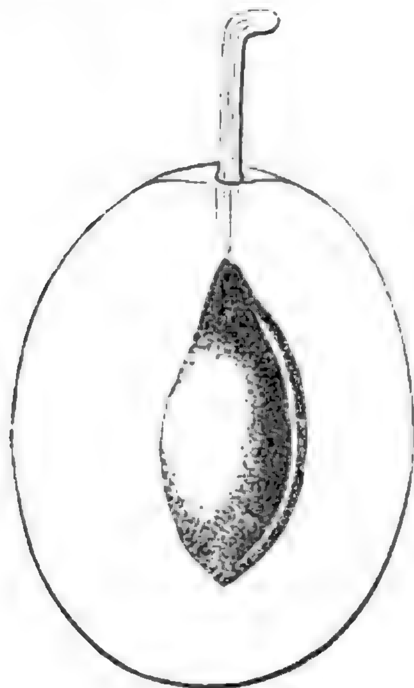
Haut: zähe, dick, leicht abziehbar, dunkel-violett, sonnenwärts fast schwarzblau. Mitunter finden sich feine, bräunliche Längsadern und kleine, hellbraune Punkte. Die Frucht ist hellblau beduftet.

Fleisch: gelblich-grün, saftreich, fein, schmelzend, süß, von angenehmem Geschmack.

Stein: lanzettlich, mitunter nicht gut ablöslich; Backen flach, rauh; die Rückenkante stark hervorspringend; Bauchkante scharf; Furche tief.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August. Für Tafel und Haushalt gleich empfehlenswerth.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe hellgrün, sonnenwärts röthlich-braun, silberhäutig; Augen spitz, abstehend; Blätter mäßig groß, elliptisch, dunkelgrün, am Rande stark gekerbt.



No. 288. Grüne Zwetsche von Monrepos.

Liegel I. 1. d. Grüne wahre Zwetsche. * * † † Anfangs October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom General-Consul von Ladé zu Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit und wegen ihrer späten Reifezeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, ovale oder länglich-eirunde, etwa 37 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die Furche drückt den Rücken etwas flach; der Stempelpunkt steht auf der Spitze der Frucht in einem engen Grübchen, oft etwas nach dem Rücken zu.

Stiel: mäßig lang und stark, grün, an der Spitze gebogen; Stielhöhle eng und flach.

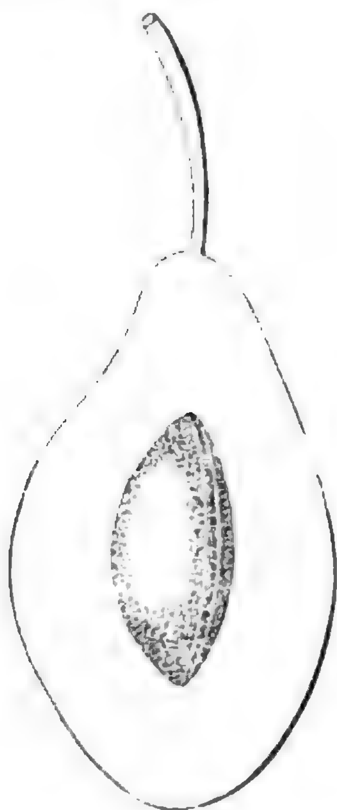
Haut: mäßig stark, zähe, leicht abziehbar, hellgrün, gelblich-grün gestreift und gefleckt; Duft weißlich, dünn; Rostanflüge finden sich selten.

Fleisch: gelblich-grün, zart, saftreich, süß, leicht vom Steine löslich, von vorzüglichem Geschmack.

Stein: lanzettlich, am Stiele abgestumpft, flach, bauchig, ziemlich glatt; Rückenkante flach, die mittlere Kante wenig hervortretend; Bauchkante schwach.

Reifezeit und Nutzung: sie zeitigt Anfangs October, etwa 14 Tage nach der Hauszwetsche. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und kommt in jedem, nicht zu trockenen Boden fort. — Sommertriebe stark, grün, sonnenwärts bräunlich, kahl; Augen spitz, abstehend; Blatt groß, ei-lanzettlich oder elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande stark gekerbt; Blattstiel lang, mäßig stark.



No. 289. Rothe Zwetsche von Monrepos.

Liegel I. 2. b. Rothe, damascenenartige Zwetsche. * * † † Anfangs October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem General-Consul von Ladé in Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. In Deutschland ist diese recht gute Frucht wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: sie hat die Form und Größe der Hauszwetsche und ist etwa 30 mm breit und 50 mm hoch; nach der Spitze rundet sich die Frucht eiförmig ab, nach dem Stiele verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze. Die flache, unbedeutende Furche drückt den Rücken etwas. Der kleine Stempelpunkt sitzt auf der Spitze der Frucht.

Stiel: lang, fast glatt, grün, etwas rostfleckig, schwach gekrümmt; er steht in seichter und enger Vertiefung, die häufig nach dem Rücken schräg abfällt.

Haut: dünn, leicht abziehbar, bläulich-hellroth; dunklere Punkte und Flecken finden sich zahlreich, mitunter auch Rostfiguren. Der Duft ist weiß und dünn.

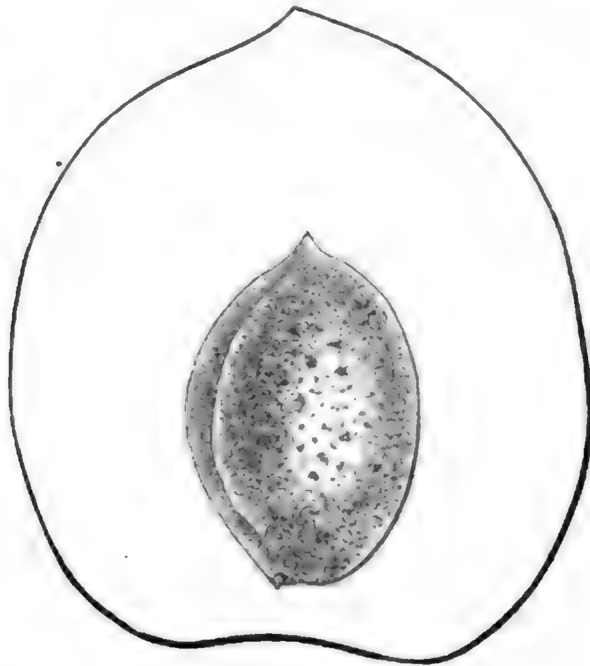
Fleisch: gelb, zwetschenartig, saftreich, süß, von sehr gutem Geschmack.

Stein: lanzettlich, nach oben und unten gleichmäßig zugespitzt, flachbauchig, ziemlich glatt; Rückenkante schmal und stumpf, die Mittelkante steht nur wenig vor; Bauchfurche breit.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs October, etwa 14 Tage später als die Hauszwetsche. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommerzweige schlank, grün, sonnenwärts bräunlich geröthet, weichhaarig; Augen spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, am Rande stark gekerbt.

V. Marillen.



No. 1. Andenken an Robertsau.

** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Bussière in Robertsau bei Straßburg im Elsaß aus Samen gezogen und im Jahre 1860 von dem Baumschulenbesitzer Baumann in Bollweiler benannt und in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vorzügliche Sorte im Jahre 1871 von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Souvenir de Robertsau (Bruant, pépiniériste à Poitiers, Catalogue de 1865, S. 3). 2. Souvenir de la Robertsau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 38). 3. Souvenir de la Robertsau (Thomas, Guide pratique, S. 12). 4. Andenken an Robertsau (Lauche, Deutsche Pomologie, V. 9).

Gestalt: ziemlich große, oval-eirunde, am Stiel ausgeschweift-abgerundete, nach oben stumpf-zugespitzte, etwa 35 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche breit und flach; Stempelpunkt auf einer kleinen Spitze stehend; Stieleinsenkung weit und mäßig tief.

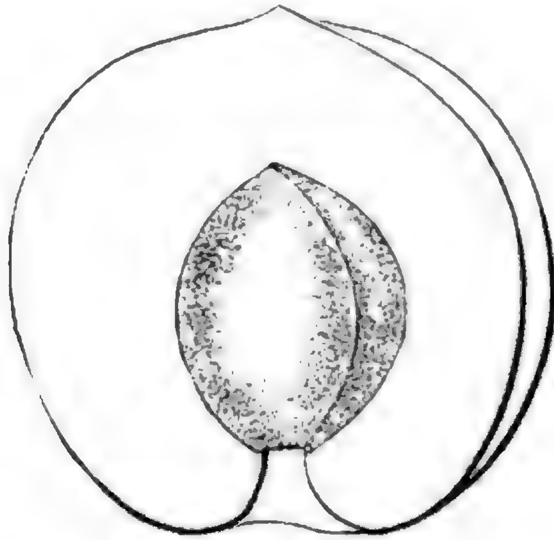
Schale: schwach wollig, orangegelb, an der Sonnenseite etwas geröthet.

Fleisch: gelb, schmelzend, saftreich, sehr süß, von ausgezeichnetem, schwach muskirtem Geschmack.

Stein: ziemlich groß, länglich-eiförmig, etwas bauchig, unten breit-abgestumpft, oben scharf-zugespitzt; Rückenkante breit und scharf; Gegenkante schwach erhöht, mit einer feinen Furche. Der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs August und gehört zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe sind stark und lang, glänzend olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, stark punktirt; Augen stark, stumpf-kegelförmig, in der Regel zu dreien stehend; Blatt groß, herz-eiförmig, lang-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel kurz, röthlich, schwach gerieft; Drüsen wenig ausgebildet; die mäßig großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh; Kelch groß, röthlich, zurückgeschlagen. Sie gedeiht am besten als Palmette an der Westseite einer Mauer; als Hochstamm ist sie in Norddeutschland nicht zu empfehlen, weil die früh erscheinenden Blüthen leicht durch Nachtfröste zerstört werden.



No. 2. Angoumois.

** Ende August.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht bekannt ist. Im Jahre 1690 wurde sie bereits in der Umgegend von Paris angebaut. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Angoumois (Quintinye, 1690, I, S. 431). 2. Rouge (la Bretonnerie, l'Ecole du jardin fruitier, 1784, t. II. p. 148). 3. Kleine rothe Frühe (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1799, t. XI. No. 4, S. 221). 4. Kleine rothe Frühe von Angoumois (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II. S. 376, No. 4). 5. Angoumois (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, 1877 No. 4). 6. Angoumois (Thomas, Guide pratique. 1876, S. 10). 7. Angoumois (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 172).

Gestalt: mittelgroße, rundlich-ovale, etwa 45 mm breite und 50 mm hohe Frucht; Furche flach und eng; Stieleinsenkung tief und eng, mitunter auch weit; Stempelpunkt auf einer Erhöhung in der Furche stehend.

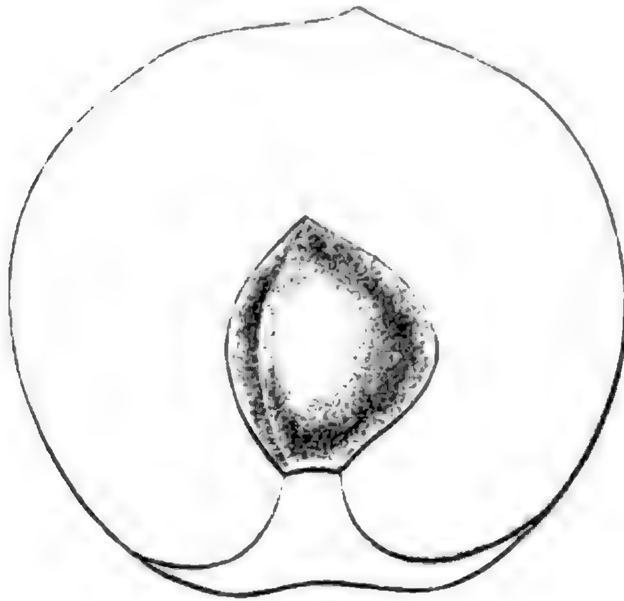
Schale: hell-orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, wollig.

Fleisch: orangegelb, saftreich, schmelzend, süß, von fein gewürzigem Geschmacke.

Stein: mäßig groß, eiförmig, am Stiele abgestumpft, oben kurz-zugespitzt; Rückenkante stark hervortretend; Gegenkante mit feiner Furche.

Reifezeit und Nutzung: an der westlichen Seite einer Mauer Ende August. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang und dünn, grünlich-braun, punktirt; Augen groß, abstehend; Blatt mäßig groß, herzförmig, lang-zugespitzt, fein gesägt-gekerbt; Blattstiel lang und dünn, mit Drüsen besetzt, gefurcht. Die mäßig großen Blüthen erscheinen ziemlich früh. Der Baum ist nicht empfindlich und gedeiht am besten als Spalier an der westlichen Seite einer Mauer. Die Frucht reift 8 Tage nach der Moush-Moush.



No. 3. Angoumois d'Oullins.

** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: diese neuere Varietät wurde in Oullins bei Lyon in Frankreich gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Angoumois d'Oullins (Pomologie de la France No. 9). 2. Angoumois d'Oullins (Congrès Pomologique, Cat. général. p. 46, 1864). 3. Angoumois d'Oullins (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: mittelgroße, rundlich-ovale, etwa 50 mm breite und 55 mm hohe Frucht; die tiefe und enge Furche theilt gewöhnlich ungleich; der Stempelpunkt steht auf der Spitze der Frucht in einer kleinen Vertiefung; Stieleinsenkung tief und eng.

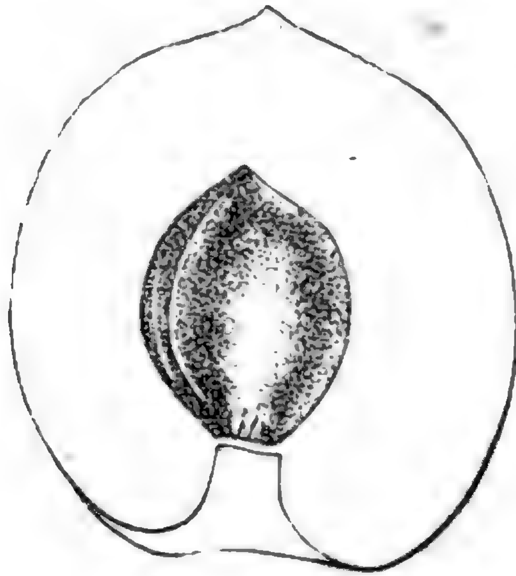
Schale: fein, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet, schwach wollig.

Fleisch: goldgelb, sehr saftreich, von angenehm muskirtem Geschmack.

Stein: oval, am Stielende abgestumpft, oben kurz-zugespitzt.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt sehr dankbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, grün, sonnenwärts geröthet; Augen abgestumpft, braun, grauweiß-punktirt. Blatt eiförmig, lang-zugespitzt, an der Basis abgerundet, fein gesägt; Blattstiel dünn, geröthet, mit Drüsen versehen.



No. 4. Ambrosia-Aprikose.

** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Garten der Gartenbau-Gesellschaft zu Florenz gezogen und kam von da nach Frankreich; der Baumschulenbesitzer Jamin zu Burg-la-Reine brachte sie im Jahre 1853 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam erhielt diese vorzügliche Sorte im Jahre 1871 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. In Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Di Santo Ambrogio (Catalogo della collecione di alberi fruttiferi della Societá toscana d'Orticultura di Firenze. 1862, p. 11). 2. Saint-Ambroise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 37). 3. St. Ambroise (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 181). 4. Saint-Ambroise (Thomas, Guide pratique, S. 10). 5. Ambrosia-Aprikose (Lauche, Deutsche Pomologie, V, 7).

Gestalt: mittelgroße, eiförmige, oft auch flachrundliche, etwa 50 mm hohe und breite Frucht; am Stiele ist sie flach abgerundet, nach oben etwas zugespitzt; Furche weit und tief; der Stempelpunkt sitzt auf einer kleinen Spitze, da wo die Furche verschwindet.

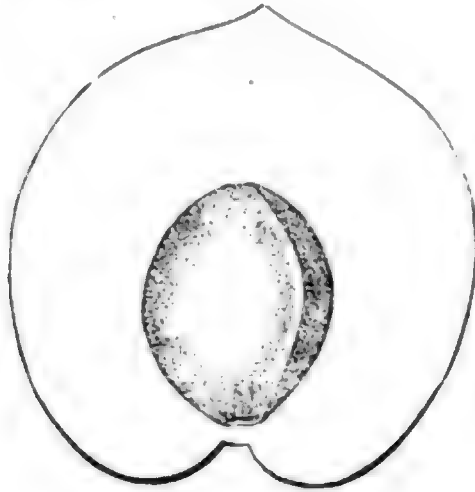
Schale: fein, wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite orangegelb, selten schwach geröthet.

Fleisch: röthlich-gelb, fest, gut vom Steine lösend, saftreich, süß, von edlem, gewürzhaftem Geschmack.

Stein: groß, dick, oval-länglich, am Stiel abgestumpft, nach oben sanft-zugespitzt; die Rückenkanten springen auf beiden Seiten gleichmäßig vor; die Gegenkante zeigt keine Furche; die Backen sind schwach grubig. Der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte August und zählt zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Augen groß, stumpf-kegelförmig, bräunlich, zu 3—5 stehend; Blatt groß, herz-eiförmig, lang-zugespitzt, glänzend, am Rande scharf gesägt; der Blattstiel ist lang, schwach gefurcht, mit mehreren Drüsen besetzt. Wegen ihrer zeitigen Blüthe eignet sie sich bei uns nicht zur Anpflanzung als Hochstamm, muß vielmehr am Spalier gezogen werden, wo man die Blüthen gegen Nachtfröste schützen kann.



No. 5. Aprikose aus der Provence.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte aus der Provence, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht mehr bekannt ist. Alexander Bivort brachte sie unter dem neuen Namen Comice de Toulon im Jahre 1856 in den Handel. In Frankreich ist sie sehr verbreitet, in Deutschland wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Provence (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1763). 2. Abricot de Provence (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 34). 3. Abricot Comice de Toulon (Alexander Bivort, Annales de pomologie belge et étrangère, 1856, IV, 19—20). 4. Die Provencer Aprikose (Christ, Vollständige Pomologie, 1809, No. 8, S. 65). 5. Die Provencer Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, II, No. 12, S. 381). 6. Provence (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 180).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, oft auch eirunde, etwa 42 mm breite und ebenso hohe Frucht; die breite und tiefe Furche theilt oft ungleich; Backen etwas gedrückt; der Stempelpunkt ist klein und steht auf einer kleinen Spitze; Stieleinsenkung eng und flach.

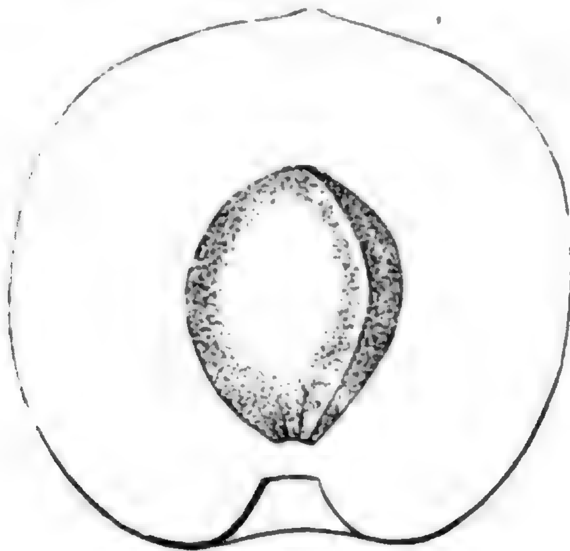
Schale: etwas wollig, strohgelb, auf der Sonnenseite intensiver gefärbt und schön geröthet, mitunter auch roth punktirt.

Fleisch: dunkelgelb, fest, leicht vom Steine lösend, wenig saftreich, von süß-weinigem, schwach gewürzigem Geschmack.

Stein: mäßig groß, oval-eiförmig, dickbackig; Rückenkante stark hervortretend; Gegenkante schwach erhöht; Kern süß.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende Juli, Anfangs August. Recht gute Frucht für die Tafel, zu Compot und zum Einmachen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe ziemlich lang und stark, grünlichbraun, auf der Sonnenseite geröthet, fein und zahlreich punktirt; Augen dick, braun, stehen zu drei bis sechs neben einander; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt oder gekerbt; Blattstiel lang, merklich gefurcht, röthlich angelaufen, mit rundlichen Drüsen und oft mit Nebenblättern versehen; die weißen, mittelgroßen Blüthen erscheinen ziemlich spät.



No. 6. Die Aprikose von Auvergne.

** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in der Auvergne wird sie seit langer Zeit häufig angebaut und zur Bereitung der berühmten, wohlschmeckenden Auvergner Aprikosentorten sehr gesucht. In Deutschland scheint sie wenig bekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Gros-blanc d'Auvergne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 14). 2. Gros-Blanc hâtif d'Auvergne (John Scott, the Orchardist, 1872, p. 156). 3. Die Aprikose von Auvergne (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, S. 326, No. 6). 4. Gros-blanc hâtif d'Auvergne (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: ziemlich große, flach-kugelförmige, etwa 50 mm breite und 50 mm hohe Frucht; Furche breit und tief; Stempelpunkt sitzt auf einer Erhöhung in der Mitte der Furche; Stieleinsenkung flach und eng.

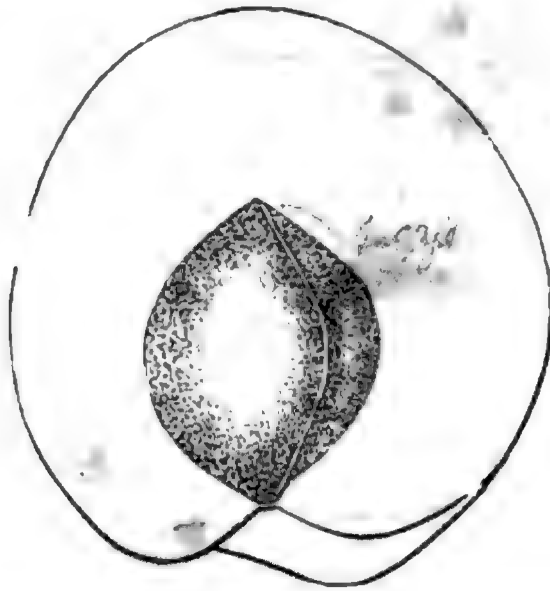
Schale: wollig, strohgelb, auf der Sonnenseite orangegelb.

Fleisch: hellgelb, fest, saftreich, leicht vom Steine ablöslich, von süß-weinigem, wenig gewürzigem Geschmack.

Stein: groß, eirund, schwach gewölbt, Rückenkante schmal und scharf; Gegenkante mit schwacher Linie. Der Kern ist bitter.

Reife und Nutzung: Anfangs August. Für die Tafel noch brauchbar, für die Wirthschaft vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte klein, zahlreich; Augen mäßig groß, kurzkegelförmig, abstehend, zu 3—5 gruppirt; Blatt groß, herz-eiförmig, kurzzugespitzt, am Rande stark gesägt; Blattstiel dick und lang, röthlich, tief gefurcht, mit Drüsen besetzt; die großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh. In warmen geschützten Lagen kann er als Hochstamm angepflanzt werden.



No. 7. Aprikose von Breda.

**! August.

Heimath und Vorkommen: eine alte, holländische Sorte, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht bekannt ist; sie kommt unter den verschiedensten Namen in Deutschland, Holland, Frankreich und England vor.

Literatur und Synonyme: 1. De Breda (Batty Langley, Pomona, 1729, S. 89). 2. Abricot de Hollande (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, I, S. 138). 3. Double (H. Knoop, Fructologie, 1771, S. 65). 4. Mandelaprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II, 385). 5. Aprikose von Breda (Fintelmann, II, S. 490, No. 9). 6. Holländische Ananas (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, 181, No. 31). 7. Breda, Amande Aveline, Aveline (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 178). 8. Abricot de Hollande (Pomologie de la France, VI, 1869, No. 2). 9. Aprikose von Breda (Lauche, Deutsche Pomologie, 1880, IV, No. 2). 10. Abricot de Hollande (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 15).

Gestalt: mittelgroße oder kleine, flach-kugelförmige, etwa 40 bis 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; ihre Größe wechselt sehr nach Standort und Cultur. Die Furche ist flach und eng; der Stempelpunkt steht auf einer Erhöhung in der Furche.

Schale: ziemlich glatt, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

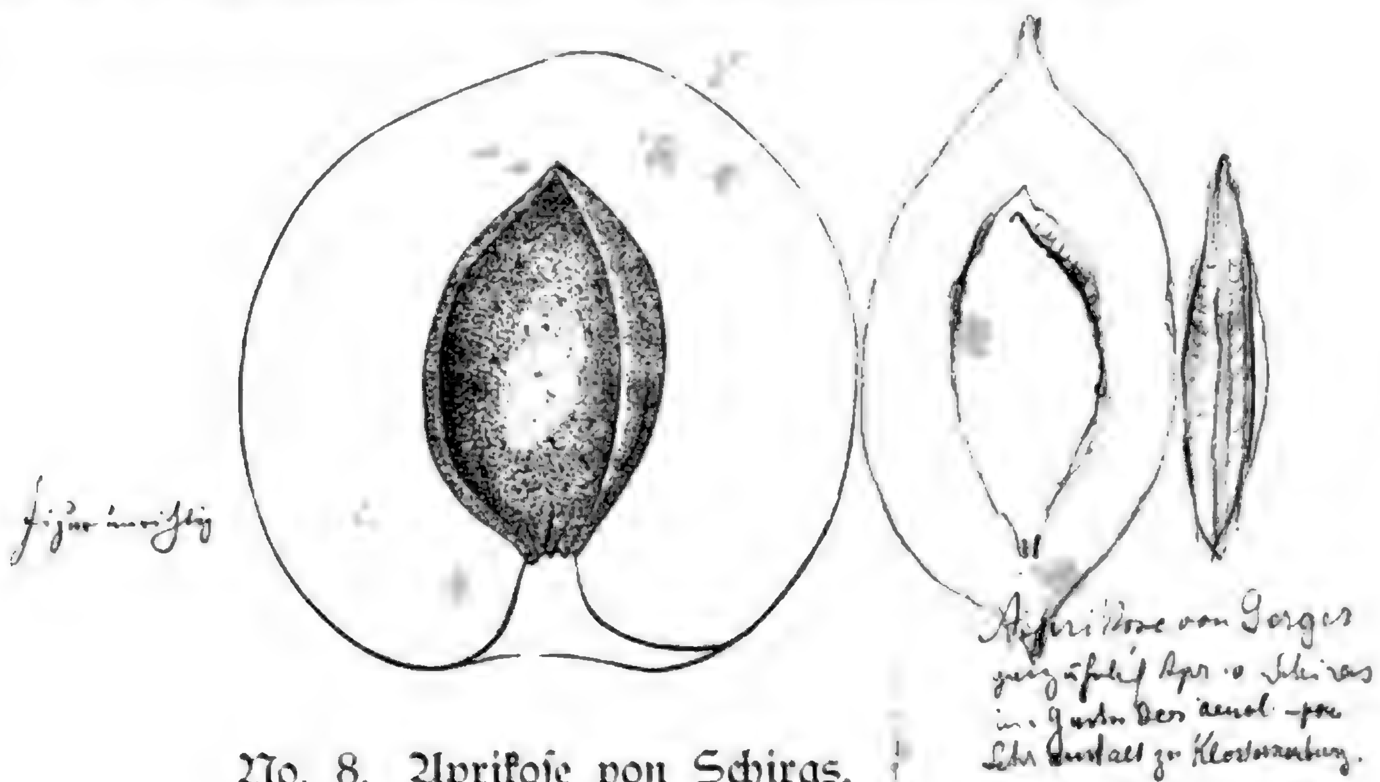
Fleisch: röthlich-gelb oder dunkelgelb, schmelzend, saftreich, leicht vom Steine lösend, von edlem, ananasartigem Geschmacke. Sie wird nicht leicht mehlig.

Stein: mäßig groß, länglich-eirund, an beiden Enden zugespitzt; die Rückenkante scharf, hervorstehend; Gegenkante mit feiner Furche. Der Kern ist süß.

Reifezeit und Nutzung: an der Westseite einer Mauer Mitte bis Ende August, an der Südseite Ende Juli. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, für den Markt und zum Einmachen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, erreicht eine mittlere Stärke und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark und lang, grünlich, auf der Sonnenseite bräunlich-roth, zahlreich punktirt; Holzaugen klein, zugespitzt, abstehend; Fruchtaugen stumpf, grau, zu dreien stehend; Blatt mäßig groß, breit-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande doppelt gesägt; Blattstiel kurz, röthlich, tief gefurcht, mit schwachen Drüsen besetzt; die großen, weißen Blüthen erscheinen spät; der Kelch ist röthlich.

Zum Einmachen ist die Frucht vortrefflich; man verwendet sie zu diesem Zwecke kurz vor der völligen Reife, bevor sie ganz weich wird.



No. 8. Aprikose von Schiras.

**! August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Persien; Garten-Director Scharrer in Tiflis sandte sie nach Petersburg an den Director des botanischea Gartens Dr. Regel, von dem die Königliche Gärtner-Lehranstalt im Jahre 1868 ein Stämmchen erhielt. Sie wuchs hier kräftig, bildete bald eine 3 m breite und hohe Palmette, blühete jährlich reichlich, setzte aber nur sehr wenige Früchte an. Der Baum stand an der südlichen Wand des Oekonomiegebäudes.

Literatur und Synonyme: 1. Prunus americana L. var. schirasica (Regel, Gartenflora, 1864, S. 259, Taf. 446). 2. Abricot de Schiras (Revue horticole 1870—71). 3. Abricot de Schiras (Thomas, Guide pratique, S. 12).

Gestalt: mittelgroße, länglich-ovale, an der Basis flach abgerundete, oben kurz-zugespitzte, etwa 58 mm hohe und 55 mm breite Frucht; Furche breit und flach; Stempelpunkt auf der Spitze, klein; Stieleinsenkung eng und tief.

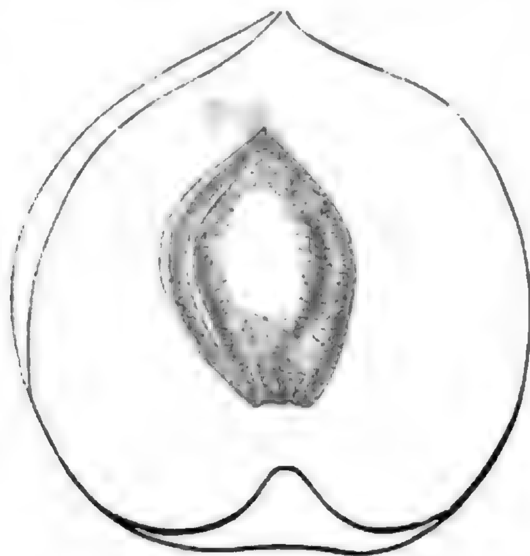
Schale: grünlich-gelb, später strohgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, etwas filzig, leicht abziehbar.

Fleisch: gelb, schwach geröthet, saftreich, sehr süß, von vorzüglichem, gewürzigem Geschmacke. Geruch angenehm.

Stein: länglich-eirund, lang-zugespitzt, dickbauchig, die Mittelkante tritt stark vor, die Rückenkante ist tief und weit gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reifte hier an einer südlichen Wand Mitte August. Sie ist eine ganz vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst sehr kräftig und ist nicht empfindlich. Hinsichtlich seiner Tragbarkeit muß er noch weiter beobachtet werden. Sommertriebe kräftig, röthlich-braun; Augen stumpf-kegelförmig, braun; Blatt groß, eiförmig, dunkelgrün, am Rande scharf gesägt, lang-zugespitzt; Blattstiel kurz, stark, mit Drüsen versehen; Nebenblätter nach außen gefiedert, drüsig bewimpert.



No. 9. Frühe, gelbe, alessandrinische Aprikose.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über die Entstehung dieser vorzüglichen, frühen Frucht ist Genaues nicht bekannt; sie soll aus Alessandrien in Italien stammen; in Frankreich wird sie häufig angebaut. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihres guten Geschmacks und wegen ihrer frühen Reifezeit alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1875 von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Alexandrin des Provençaux (Fillassier, Dictionnaire du jardinier français, 1791, I, S. 11). 2. Die große Frühe (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1799, XII, No. 5, S. 139). 3. Gros-Précoce (Thompson, Transactions of the horticultural Society of London, 1831, I, S. 60, No. 3). 4. Alexandrinische, gelbe, frühzeitige Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, 1841, S. 321, No. 1). 5. Gros-Hâtif de la Saint-Jean (Laurent de Bavey, Annales de Pomologie belge et étrangère, 1854, II, S. 75). 6. Abricot d'Alexandre (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, 1877, S. 40, No. 3).

Gestalt: mittelgroße, rundliche oder eiförmige, etwa 45 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die Furche ist mehr oder weniger flach und theilt die Frucht in zwei gleiche Theile. Auf der Spitze befindet sich eine flache

Vertiefung, welche den erhöhten Stempelpunkt trägt; Stieleinsenkung tief und weit.

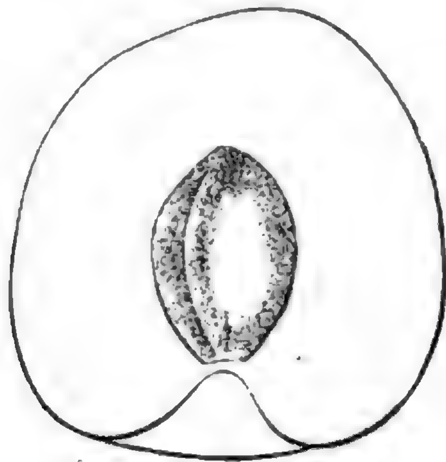
Schale: mit feiner, sammetartiger Wolle bedeckt, hell orangegelb, etwas glänzend, besonnte Früchte schön geröthet.

Fleisch: blaß orangegelb, fein, sehr saftreich, leicht vom Steine lösend, von sehr süßem, fein gewürzigem Geschmacke. Sie wird nicht leicht mehlig.

Stein: klein, eirund, bauchig-dick, unten flach-abgerundet, nach oben zugespitzt; mittlere Rückenkante weit hervortretend. Kern nur wenig bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift hier an einer südlichen Mauer Ende Juni, an der westlichen Seite Ende Juli. Vorzügliche Tafelfrucht; aber auch für den Markt werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer. Zweige mäßig lang, stark, grün, auf der Sonnenseite roth-violett; Punkte klein, gelblich; Augen stark, bräunlich, abgestumpft-eiförmig, abstehend; Blätter zahlreich, mäßig groß, länglich-eirund, zugespitzt, an der Basis oft herzförmig, oberseits glänzend, doppelt gesägt, am Blattstiel meistens mit schmalen, bald abfallenden Nebenblättern. Die Blüthe erscheint sehr früh und leidet daher leicht durch den Frost, wenn die Spaliere während der Blüthe nicht bedeckt werden.



Red Masculine

No. 10. Frühzeitige Aprikose.

** Mitte Juni.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Deutschland, England und Holland ist sie seit 100 Jahren bekannt und in Frankreich wurde sie nach Merlet bereits im Jahre 1666 kultivirt. Unter Louis XIV wurde sie durch la Quintinye im Jahre 1685 in Versailles angepflanzt.

Literatur und Synonyme: 1. Hâtif (la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers. 1690, I, p. 430). 2. Princesse (H. Knoop, Fructologie, 1771, S. 65). 3. Muscateller (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1797, VIII. S. 313). 4. Die kleine Frühaprikose, Frühe Muscateller-Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde II, No. 1, S. 374). 5. Précoce (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 33). 6. Red Masculine, Brown Masculine, Early Red Masculine (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 180). 7. Précoce (Pomologie de la France 1869, VI, No. 8). 8. Abricotin (Thomas, Guide pratique, S. 10).

Gestalt: kleine, rundliche, etwa 40 mm breite und hohe Frucht; die tiefe und enge Furche theilt ungleich; der Stempelpunkt ist klein und steht in einer schwachen Vertiefung; Stieleinsenkung weit und tief.

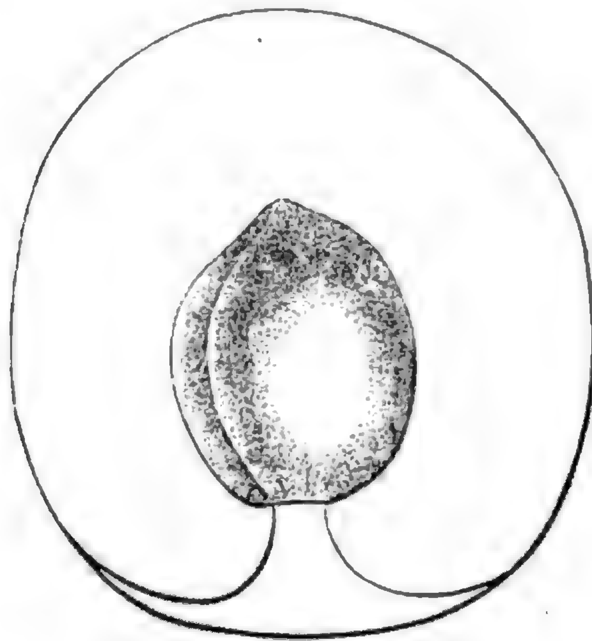
Schale: fein, wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite intensiver gefärbt, schön geröthet und punktirt.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, schmelzend, von angenehm süßem, zuweilen etwas muskirtem Geschmack.

Stein: klein, länglich-eiförmig, stark gewölbt, oben und unten stumpf-zugespitzt; Rückenkante wenig hervortretend; Gegenkante sehr scharf. Der Kern ist bitter.

Reife und Nutzung: Mitte Juni. Sie hat nur wegen ihrer frühen Reifezeit Werth und muß zwei Tage vor der völligen Reife gepflückt werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist fruchtbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet, braun punktirt; Augen stark, stumpf-zugespitzt, bräunlich, zu 2 oder 3 vereinigt; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, kurz-zugespitzt, am Rande mäßig tief gesägt; Blattstiel dünn und kurz, mit 5—6 Drüsen versehen, röthlich; Nebenblätter linienförmig; die kleinen, weißen Blüthen erscheinen sehr frühzeitig. Diese Sorte soll sich konstant durch Samen fortpflanzen. Als Hochstamm ist sie wegen der frühen Blüthe bei uns nicht anzupflanzen.



No. 11. Die gemeine Aprikose.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In Frankreich wird sie seit dem Ende des 16. Jahrhunderts cultivirt; auch in Deutschland, Holland und England ist sie sehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Ordinaire (la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers. 1690, I, p. 430). 2. Peche précoce (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, I, 1768, S. 135). 3. Große gemeine Aprikose (Kraft, Pomona Austriaca, II, 1797, S. 15). 4. Große gemeine Aprikose (Sickler, Teutscher Obstgarten, VI, 1794—1804, S. 313). 5. Die gemeine Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837, II, No. 7, S. 378). 6. Abricot commun (Pomologie de la France, VI, No. 7). 7. Commun (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 7). 8. Gros-Commun (Thomas, Guide pratique, S. 10). 9. Roman (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 180).

Gestalt: große, eiförmige, oft veränderliche, etwa 50 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche eng und tief; Stempelpunkt klein, in einer schwachen Vertiefung stehend; Stieleinsenkung tief und weit.

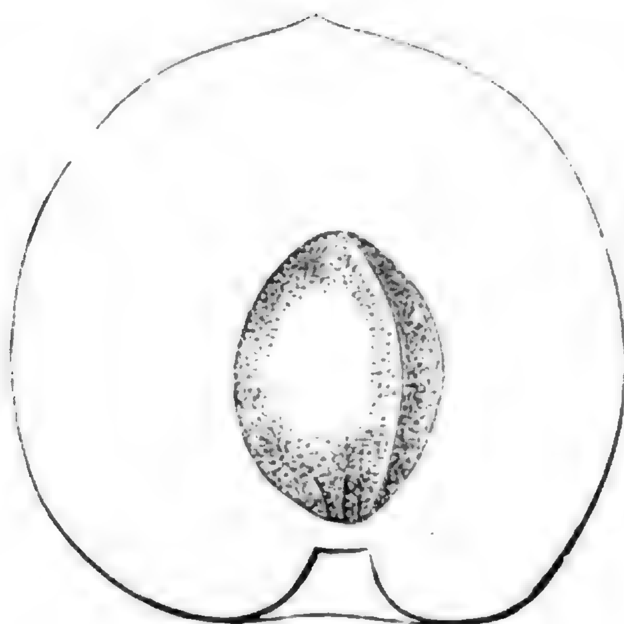
Schale: stark, wollig, auf der Schattenseite weißlich=gelb, auf der Sonnenseite orangegelb, schön geröthet und in der Regel roth gefleckt.

Fleisch: orangegelb, schmelzend, saftreich, von süßem, wenig gewürzigem Geschmacke; bei Ueberreife wird die Frucht mehlig.

Stein: eirund, ziemlich groß, stark gewölbt, am Stiele abgerundet, oben kurz=zugespitzt; die Rückenkante zeigt drei starke Erhöhungen; die Gegenkante tritt wenig hervor und ist ohne Furche. Der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli. Sie dient noch zum rohen Genuß, wird aber am besten zu Compot und zum Einmachen verwendet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind stark und lang, grün, auf der Sonnenseite bräunlich=geröthet, graubraun punktirt; Augen spitz=eiförmig, zu zwei oder drei stehend; Blatt mäßig groß, ei=herzförmig, kurz=zugespitzt, am Rande scharf, oft doppelt gesägt; Blattstiel mäßig lang, schwach gefurcht, röthlich, mit Drüsen besetzt; die mäßig großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät. Für warme, geschützte Lagen eignet er sich wegen seiner späten Blüthezeit zur Anpflanzung als Hochstamm.



No. 12. Aprikose von Jouy.

** Mitte bis Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gerardin in Jouy-aux-Arches, einem Dorfe bei Metz, aus Samen gezogen; Simon-Louis, Baumschulenbesitzer zu Plantières bei Metz, brachte sie im Jahre 1863 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vorzügliche, in Deutschland wenig bekannte Frucht direct von Simon-Louis.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Jouy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 17). 2. Abricot de Jouy (Thomas, Guide pratique, S. 9).

Gestalt: große, eiförmige, am Stiele flach abgerundete, etwa 55 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist eng und flach; der Stempelpunkt steht in einer schwachen Vertiefung auf der hervorstehenden Spitze; Stieleinsenkung weit und tief.

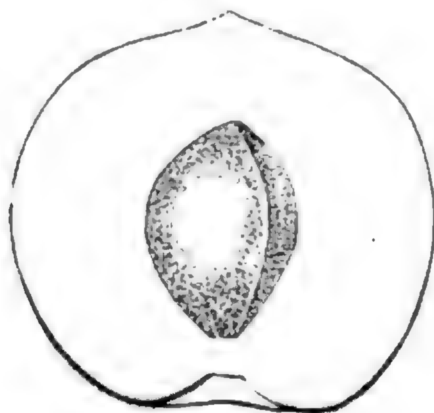
Schale: sehr wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und fein punktirt.

Fleisch: weißlich-gelb, fest, leicht vom Steine löslich, süß, von angenehmem, schwach gewürzigem Geschmack.

Stein: mäßig groß, länglich-eiförmig, flachbackig; Rückenkante breit und scharf; Gegenkante fein gefurcht. Kern fast süß.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende Juli. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft und ist sehr tragbar. Sommertriebe stark und lang, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, stark und zahlreich weißlich punktirt; Augen klein, kurz-zugespitzt, abstehend, zu drei vereinigt; Blatt sehr groß, herz-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande stark gesägt; Blattstiel stark und lang, etwas gefurcht, mit Drüsen besetzt, so auch an der Basis mit schmalen Nebenblättern; die großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät. Er gedeiht am besten an der Westseite einer Mauer.



No. 13. Die kleine weiße Frühaprikose.

** Mitte Juli.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, über deren Entstehung Genaues nicht bekannt ist; Merlet beschrieb sie zuerst im Jahre 1675. In Frankreich ist sie sehr verbreitet; in Deutschland wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, I, S. 134, No. 2). 2. Early white Masculine (Thompson, Transactions of the horticultural Society of London, 1831, I., p. 59). 3. Die kleine weiße Frühaprikose, die kleine Pfirsichen-aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II, No. 2, S. 375). 4. Alessandrine mit bitterer Mandel (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, S. 175. No. 11). 5. Abricot Blanc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 6). 6. White Masculine (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 182).

Gestalt: kleine, eiförmig-runde, etwa 35 mm breite und hohe Frucht; Furche tief und eng; der Stempelpunkt steht auf einer kleinen Erhöhung; Stieleinsenkung flach und eng.

Schale: stark wollig; weißlich-hellgelb, beschattete Früchte fast weißlich.

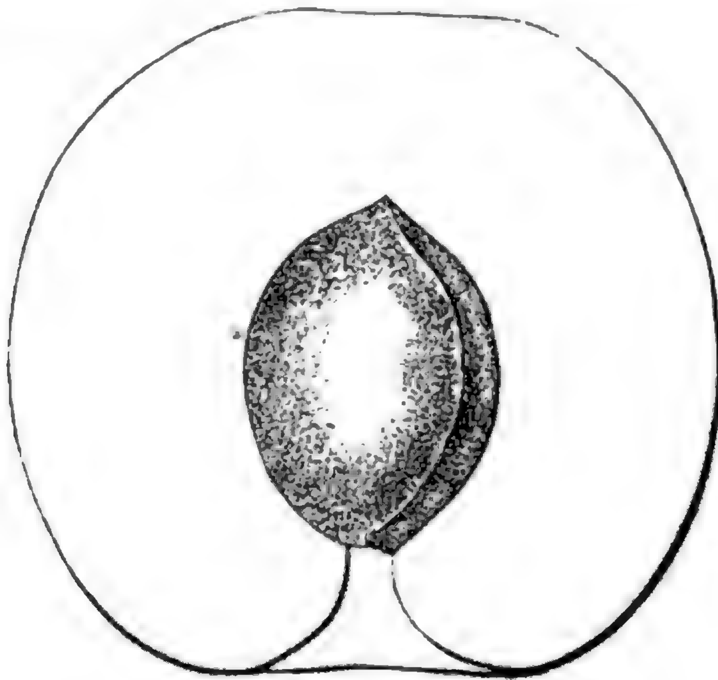
Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von wenig gewürzigem, mitunter etwas pfirsichartigem Geschmack.

Stein: klein, ei-rund, schwach gewölbt; Rückennaht stark hervortretend; Kern süß.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte Juli; für die Wirthschaft, zum Einmachen und zu Compot, sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark, trägt sehr reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, mäßig stark, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, fein grau-punktirt; Augen klein, stumpf-kegelförmig, abstehend, zu 3—5 gruppirt; Blatt mäßig groß, oval-eirund, kurz-zugespitzt, am Rande unregelmäßig gesägt; Blattstiel lang, mit wenig Drüsen versehen, gefurcht, röthlich angelaufen; an der Basis befinden sich zwei Nebenblätter. Die weißen, ziemlich großen Blüthen erscheinen spät.

Diese Sorte soll sich durch Samen echt fortpflanzen.



No. 14. Luizet's Aprikose.

**! Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde um 1838 von Gabriel Luizet, Baumschulenbesitzer zu Ecully, aus Samen gezogen und im Jahre 1853 unter dem Namen Abricot du Clos in den Handel gebracht; später legte der pomologische Congreß ihr obigen Namen bei. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient wegen ihrer Güte, Größe und reichen Tragbarkeit alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot du Clos (Congrès pomologique, Pomologie de la France, 1867, VI., No. 1). 2. Abricot Luizet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 19). 3. Luizet (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 176). 4. Luizet (Thomas, Guide pratique, S. 11). 5. Luizet (Mas, le Verger, VIII, No. 4, S. 11). 6. Luizet's Aprikose (Lauche, Deutsche Pomologie, IV, No. 5).

Gestalt: sehr große, rundliche, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche eng und tief; der Stempelpunkt befindet sich auf der Spitze, etwas seitwärts in einer schwachen Vertiefung; Stielhöhlung tief und eng.

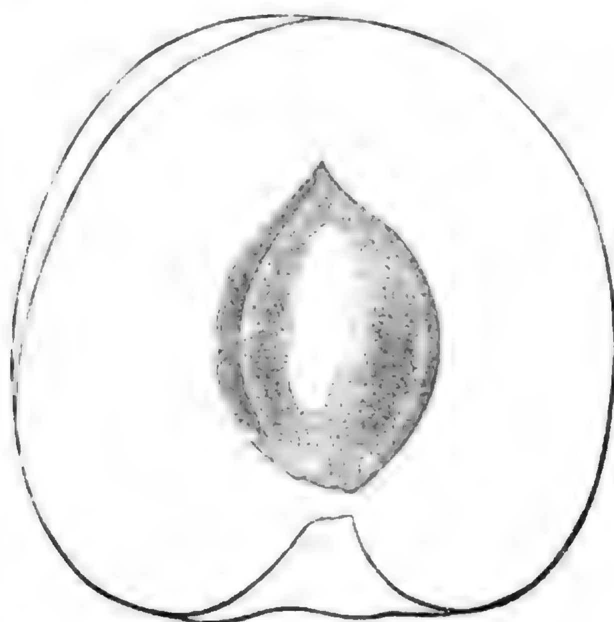
Schale: schwach wollig, orangegelb, auf der Sonnenseite roth punktirt und schwach geröthet.

Fleisch: sehr fein, orangegelb, saftreich, schmelzend, süß, von außerordentlich feinem Geschmacke. Sie wird nicht mehlig; Geruch angenehm.

Stein: länglich-eirund, schwach gewölbt; die Rückenkante scharf, hervortretend; die Gegenkante ohne Furche; Kern süß.

Reife und Nutzung: sie reift an der Südseite einer Mauer Ende Juli, an der Westseite etwa 14 Tage später. Sie zählt zu den besten Sorten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig und trägt außerordentlich dankbar. Sommertriebe stark und lang, aufrecht, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, stark punktirt; Augen mäßig groß, stumpf-kegelförmig, dunkelbraun, abstehend, in der Regel zu dreien; Blatt groß, herzförmig-abgerundet, kurz-zugespitzt, am Rande grob gesägt, mattgrün; Blattstiel lang, stark gefurcht, lebhaft geröthet; Blüthen groß, weiß, spät erscheinend, zuletzt schwach geröthet.



No. 15. Aprikose von Montgamet.

**! Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde um 1765 in dem Dorfe Montgamé bei Châtellerault (Vienne) gezogen und zuerst 1768 von Duhamel erwähnt. In Deutschland ist sie noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und reichen Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1872 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Montgamet (la Bretonnerie, l'École du jardin fruitier, 1784, II, S. 153). 2. Gros-Alberge de Montgamet (d'Albret, Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers, 1851, S. 325). 3. Alberge de Montgamé (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 2). 4. Montgamet (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 176). 5. Crotté (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, S. 174). 6. Alberge de Montgamet (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: sehr große, flach-abgerundete, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche flach und weit; der Stempelpunkt befindet sich auf der Spitze, seitwärts in einer schwachen Vertiefung; Stieleinsenkung tief und eng.

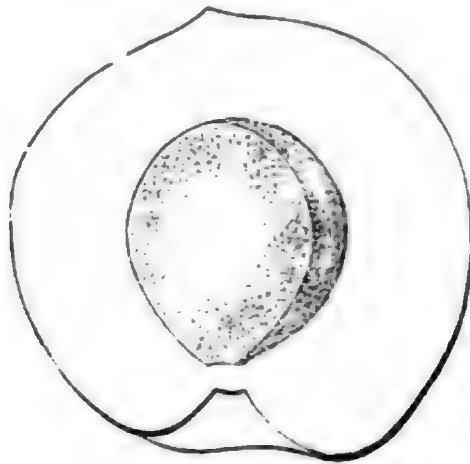
Schale: wollig, dunkelgelb; stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite schwach geröthet.

Fleisch: fein, orangegelb, schmelzend, saftreich, süß, von sehr gutem, gewürzhaftem Geschmacke. Geruch angenehm. Sie wird nicht mehlig.

Stein: länglich-eirund, schwach gewölbt, oben und unten zugespitzt; Rückenkante scharf und hervortretend; Gegenkante ohne Furche; der Kern ist süß.

Reife und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte bis Ende August; an der Südseite reift sie 14 Tage früher. Sie gehört zu den allerbesten Sorten für die Tafel und zeichnet sich durch Größe, Schönheit und vorzüglichen Geschmack aus.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind mäßig stark und lang, olivengrün, auf der Sonnenseite braunroth, stark punktirt; Augen kurz-zugespitzt, dunkelbraun, meist zu dreien stehend; Blätter groß, ei-herzförmig, kurz-zugespitzt, am Rande grob gesägt, glänzend grün; Blattstiel lang, stark gefurcht, röthlich angelaufen, mit Drüsen versehen; Blüthen groß, weiß, schwach geröthet, ziemlich spät erscheinend.



No. 16. Aprikose von Mouch.

** Ende August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie soll aus der Türkei stammen und in der Umgegend der Stadt Mouch gezogen worden sein. Lacour-Gouffé, Director des botanischen Gartens zu Marseille erhielt sie im Jahre 1809 aus Madrid und verbreitete sie in Frankreich. In Deutschland ist sie noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und großen Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. D'Alexandrie (Kraft, Pomona austriaca, 1792, Fig. I, S. 29). 2. Musch-Musch (Thompson, Transactions of the horticultural Society of London, 1831). 3. Türkische, Arabische (Dochnahl, Obstkunde, 1858, No. 24). 4. Abricot de Mouch (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 23, S. 83). 5. Mush-Mush (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 178). 6. Hâtif de Sardaigne (Thomas, Guide pratique, S. 185).

Gestalt: kleine, rundlich-ovale, etwas flach-gedrückte, etwa 42 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche tief und eng, ungleich theilend; Stieleinsenkung tief und weit; Stempelpunkt auf der Spitze etwas vertieft stehend.

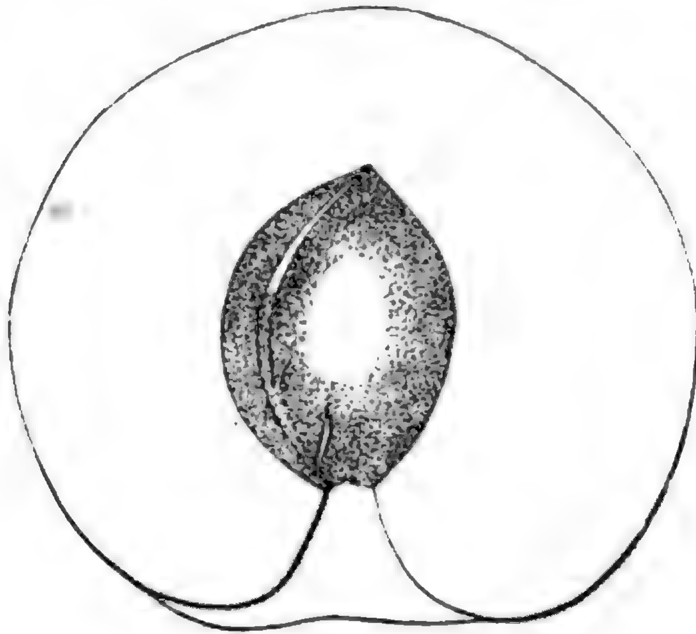
Schale: wollig, auf der Schattenseite hellgelb, auf der Sonnenseite hochgelb, schwach geröthet.

Fleisch: hellgelb, durchsichtig, saftreich, gut vom Steine lösend, von süßem, fein gewürzigem, vorzüglichem Geschmacke.

Stein: rundlich-oval, an der Spitze abgerundet, mit schwacher, doch stark hervortretender und scharfer Rückenkante; auf der Gegenkante läuft eine feine Furche hin.

Reifezeit: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte bis Ende August. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, zahlreich, grünlich-braun, fein punktirt; Augen mäßig groß, stumpf, abstehend, braun; Blatt ziemlich groß, eirund, lang-zugespitzt, fein gesägt; Blattstiel lang und stark, kaum gefurcht, mit zwei und mehr Drüsen versehen. Die kleinen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh. Diese vortreffliche Sorte gedeiht am besten als Spalier an der Westseite einer Mauer, wo die Blüthen gegen Nachtfröste geschützt werden können.



No. 17. Aprikose von Nancy.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über die Entstehung dieser lange bekannten Sorte ist Zuverlässiges nicht bekannt; nach Poiteau soll man sie in der Umgegend von Nancy aufgefunden haben; nach Dumont-Courset ist sie in Pézenas bei Languedoc entstanden. In Deutschland, Belgien, Frankreich und England ist sie sehr verbreitet und beliebt.

Literatur und Synonyme: 1. De Nancy (Nolin et Blavet, Essai sur l'agriculture moderne, 1755, S. 164). 2. Pêche (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, S. 144). 3. De Pézenas (Fillassier, Dictionnaire de jardinier français, 1791, I, No. 10). 4. Abricot de Nancy (Mas, le Verger, 1866, S. 19). 5. Pêche de Nancy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 30). 6. Aprikose von Nancy (Niederländischer Obstgarten, Taf. I. Fig. 1). 7. Peach (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 179). 8. Aprikose von Nancy (Lauche, Deutsche Pomologie, IV, No. 1).

Gestalt: große, flach-kugelrunde, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist breit und flach und theilt die Frucht in zwei ungleiche Hälften; Stempelpunkt in einem Grübchen stehend; Stieleinsenkung tief und weit.

Schale: wollig, orangegelb, an der Sonnenseite carminroth punktirt und gefleckt, bisweilen mit bräunlichen oder weißen Punkten bedeckt.

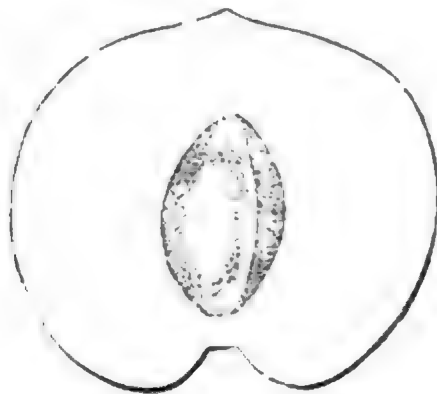
Fleisch: orangegelb, mit gelb-röthlichen Flecken, schmelzend und saftreich, gut vom Steine lösend, von sehr süßem, angenehmem Geschmacke. Man kann die Frucht bis zur völligen Reife am Baume lassen, ohne daß sie mehlig wird.

Stein: bauchig-dick, eirund, zusammengedrückt, an der Basis abgerundet, nach oben zugespitzt; Rückenkante scharf, hervortretend; Gegenkante mit feiner Furche.

Reifezeit: Ende Juli bis Anfangs August; vorzügliche Frucht für die Tafel, die sich durch Größe und Wohlgeschmack auszeichnet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jeder Form gut. Sommertriebe mäßig lang und stark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt breit-oval, an der Basis abgerundet, nach oben lang-zugespitzt, am Rande stumpf-gezähnt, oberseits glänzend grün; der Blattstiel ist mäßig lang, schwach gefurcht, röthlich-grün, mit kugelförmigen Drüsen und in der Regel mit Nebenblättern besetzt; Augen mäßig groß, bräunlich-schwarz, zu zwei oder dreien stehend; Blüthen mittelgroß, weiß, an der Basis schwach geröthet; Kelch grünlich-roth.

Sie gedeiht am besten als Candelaber-Palmette an der Westseite einer Mauer. In geschützten und warmen Lagen kann sie auch als Hochstamm angepflanzt werden.



No. 18. Die schwarze Aprikose.

* Ende Juli bis Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Frankreich wird sie seit dem Jahre 1755 kultivirt. In Deutschland wird sie wenig gezogen, weil sie nur pomologisches Interesse hat und als Tafelfrucht keinen Werth besitzt.

Literatur und Synonyme: 1. Violet (Nolin et Blavet, Essai sur l'agriculture moderne. 1755, p. 164). 2. Schwarze (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1802, XVII, S. 88). 3. Die schwarze Aprikose, ~~Alexandrinische Aprikose~~ (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, II, S. 380, No. 11). 4. Prunus dasycarpa (Poiteau, Pomologie française, 1846, I, No. 8). 5. Noir (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 27). 6. Abricot noir (Thomas, Guide pratique, S. 10). 7. Black, Noir, Du Pape, Purple (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 172). 8. Die schwarze Aprikose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, II, S. 187).

Gestalt: kleine, flach-kugelrunde, etwa 40 mm breite und 35 mm hohe Frucht; Furche flach und eng; Stempelpunkt klein, schwach eingesenkt; Stieleinsenkung weit und flach; Stiel kurz.

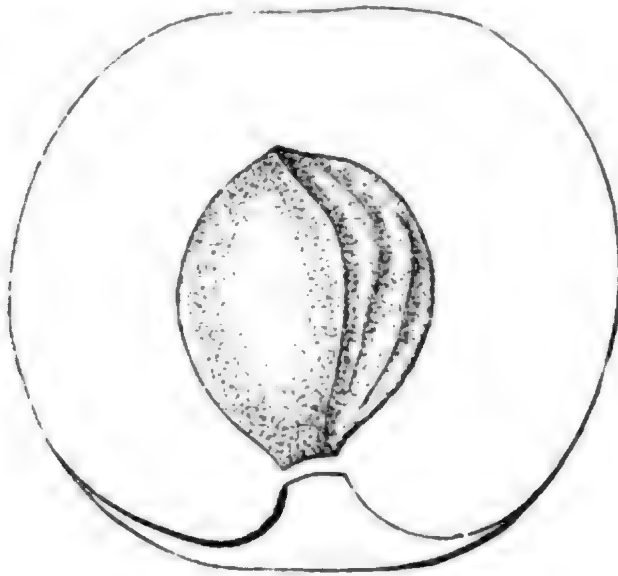
Schale: wollig, dick, dunkelroth, auf der Sonnenseite schwarzblau, beschattete Früchte sind in der Regel hellroth, bräunlich gefleckt.

Fleisch: bis gegen die Mitte roth, um den Stein orangegelb, von gelben Fasern durchzogen, weich, saftreich, von etwas süßem, um den Stein aber säuerlichem Geschmack, ohne alles Gewürz.

Stein: mäßig groß, eirund, am Stiele stumpf-abgerundet, nach oben kurz-zugespitzt, mit mäßig vortretender Kante. Kern halb süß.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende Juli bis Anfangs August. Für die Tafel gar nicht und nur für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark und ist mäßig fruchtbar. Sommertriebe zahlreich, mäßig lang und stark, olivengrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet, klein und zahlreich punktirt; Augen klein, eiförmig, abstehend, zu 3—5; Blatt klein, eiförmig, lang-zugespitzt, fein gezähnt und gekerbt; Blattstiel kurz, dünn, wollig, violett, breit gefurcht, mit ein oder zwei Drüsen; Blüthen klein, weiß, ziemlich früh erscheinend, nur wenig Früchte ansetzend.



No. 19. Aprikose von Syrien.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; nach Einigen soll sie aus Syrien stammen, nach Anderen von Robert, einem ehemaligen Director des botanischen Gartens zu Toulon, aus Samen gezogen und durch die Handelsgärtner Gebrüder Audibert in Tarascon in den Handel gebracht sein. Nach England kam sie durch John Barker an Warmington in Kensington und trug hier zuerst im Jahre 1848.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Syrie (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, V. No. 39). 2. Abricot Kaisha (Thompson, Transaction of the Horticultural Society of London, 1849, IV. S. 189). 3. Kaisha (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 175). 4. Kaisha (Thomas, Guide pratique, S. 10). 5. Aprikose von Syrien (Lauche, Deutsche Pomologie, V. No. 3).

Gestalt: mittelgroße, flach-abgerundete, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist breit und flach; der Stempelpunkt ist in der Regel sehr klein; Stieleinsenkung weit und flach.

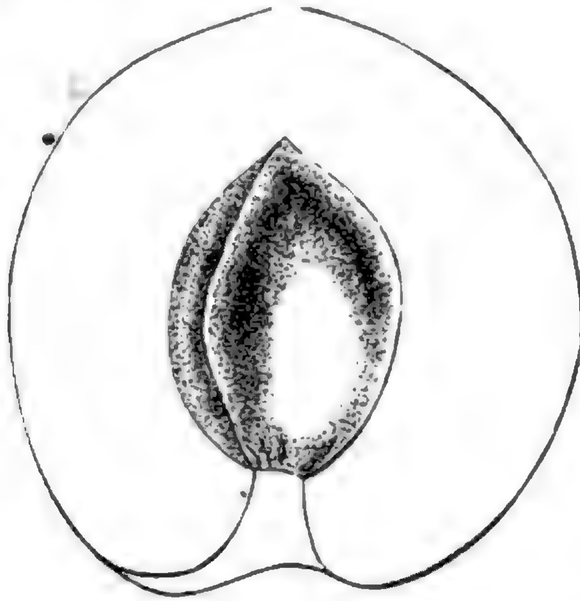
Schale: fein, wollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite geröthet und fein roth punktirt.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, fest, schmelzend, leicht vom Steine lösend, saftreich, von angenehmem, leicht muskirtem Geschmack.

Stein: länglich-eiförmig, bauchig; die Rückenkante ist scharf und tritt weit hervor; die Gegenkante hat eine schwache Linie. Der Kern ist süß.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende Juli an der Westseite einer Mauer. Vorzügliche Frucht für die Tafel, aber auch zum Einmachen vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar; Sommertriebe stark, lang, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-gerötyet, zahlreich punktirt; Augen stark, eiförmig, fast schwarz; Blatt groß, breit-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Blattstiel stark und lang, röthlich, mit Drüsen besetzt; Blumen mäßig groß, weiß. In warmen geschützten Lagen ist ihre Anpflanzung als Hochstamm zu empfehlen; an der Westseite einer Mauer gedeiht sie als Spalierbaum am besten.



No. 20. Aprikose von Tours.

** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Frankreich; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Duhamel beschrieb sie zuerst im Jahre 1768. In Deutschland, Frankreich und England kommt sie häufig vor. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Alberge de Tours (Fillassier, Dictionnaire du jardinier français, 1791, t. I. p. 8). Tourser Aprikose (Dittrich, systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II. S. 386). 3. Alberge franc (Poiteau, Pomologie française, 1846, I. No. 5). 4. Tourser Aprikose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, 1839, S. 490, No. 10). 5. Alberge (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. No. 1). 6. Alberge (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 171). 7. Aprikose von Tours (Lauche, Deutsche Pomologie, IV. No. 4).

Gestalt: mittelgroß, eirund, etwa 45 mm breit und hoch, vom Hochstamm ist die Frucht bedeutend kleiner; Furche eng und tief; Stempelpunkt klein, auf einer kleinen Spitze stehend; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: dünn, etwas wollig, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

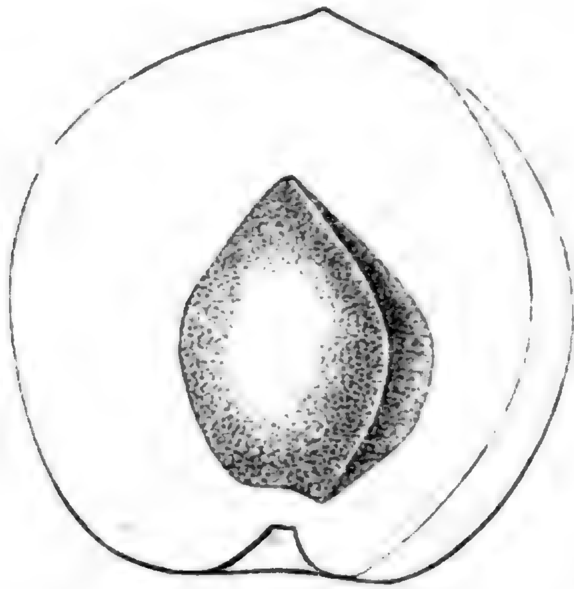
Fleisch: gelb, fein, schmelzend, gut vom Steine lösend, süß, von sehr angenehmem, gewürztem Geschmacke.

Stein: oval, dick, nicht sehr rauh, nach dem Stiele zu abgestumpft, oben kurz-zugespitzt; Rückennaht breit und scharf; Samen bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte August; für Tafel und Haushalt gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Die Sommertriebe sind lang und mäßig stark, olivengrün, sonnenwärts bräunlich, fein punktirt; Augen klein, eiförmig, zu dreien bis fünf stehend; Blatt klein, rundlich-eiförmig, lang-zugespitzt, gesägt; Blattstiel kurz und dick, röthlich; Blüthen klein, weiß, röthlich angehaucht, ziemlich spät erscheinend.

Wenn die Früchte im Allgemeinen auch etwas klein sind, so zeichnet sich diese Sorte doch durch große Tragbarkeit und guten Geschmack aus.



No. 21. Aprikose von Versailles.

** Ende August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; wahrscheinlich wurde sie in Versailles gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Jamin, Baumschulenbesitzer in Bourg-la-Reine bei Paris.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot Nouveau de Versailles (Victor Paquet, Traité de la conservation des fruits, 1843, S. 289). 2. De Versailles (Thomas, Guide pratique, S. 10). 3. Abricot de Versailles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie V. No. 42).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 55 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist flach und tief, sie verschwindet an der Spitze fast ganz; Stieleinsenkung tief und weit; Stempelpunkt klein, in einer schwachen Vertiefung stehend.

Schale: fein, sammetartig-wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und mehr orangegelb.

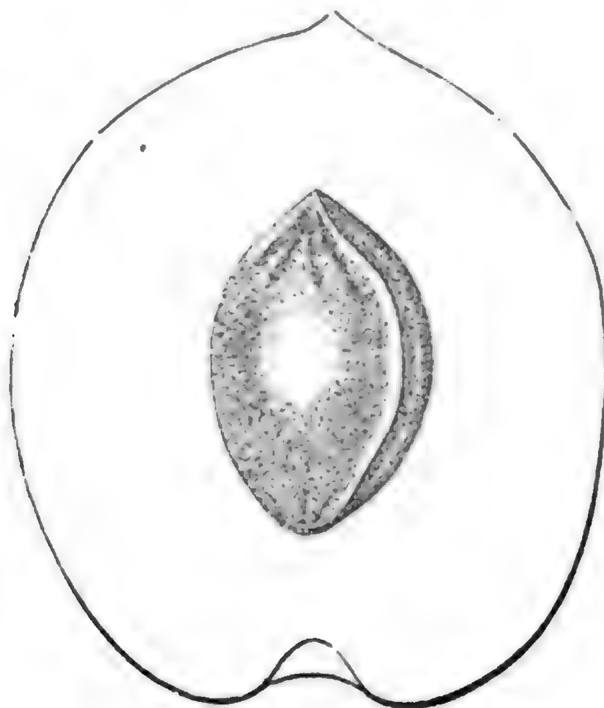
Fleisch: orangegelb, fein, saftreich, von sehr süßem, angenehmem Geschmack.

Stein: länglich-eiförmig, dickbackig, unten breit, ausgerandet, oben zugespitzt; mittlere Rückenkante weit hervorstehend; Kern bitter.

Reifezeit: Ende August an der westlichen Seite einer Mauer.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind stark, kurz, bräunlich, schwach punktirt. Augen groß, rundlich, braun-röthlich, etwas abstehend. Blätter zahlreich, ei-herzförmig, lang-zugespitzt, am Rande regelmäßig stark gesägt. Blattstiel stark und lang, gefurcht, röthlich, mit einigen Drüsen versehen.

Die weißen, mittelgroßen Blüthen erscheinen ziemlich früh und müssen daher gegen Nachtfröste geschützt werden.



No. 22. Wahre große Frühaprikose.

**! Mitte bis Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; wahrscheinlich wurde sie in Deutschland gezogen. Sickler beschrieb sie zuerst im Jahre 1799. In Frankreich wird sie seit etwa 50 Jahren kultivirt und wurde dort nach dem Major Esperen benannt. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer frühen Reifezeit, wegen ihrer Güte und Größe und wegen ihrer Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Die große Frühe (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1799, XII, S. 139, Taf. 8). 2. Die wahre, große Frühaprikose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, 1839, S. 492). 3. Frühe Punktirte, Frühe Ungarische, Römische (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, S. 177, No. 19). 4. Esperen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 11). 5. Large Early (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 175). 6. Wahre große Frühaprikose (Lauche, Deutsche Pomologie, IV, No. 6).

Gestalt: ziemlich große, länglich-eiförmige, etwa 50 mm breite und 60 mm hohe, etwas unregelmäßige Frucht; Furche eng und tief; Stempel-

punkt klein, in der Regel etwas seitwärts der Spitze stehend; Stieleinsenkung weit und entsprechend tief.

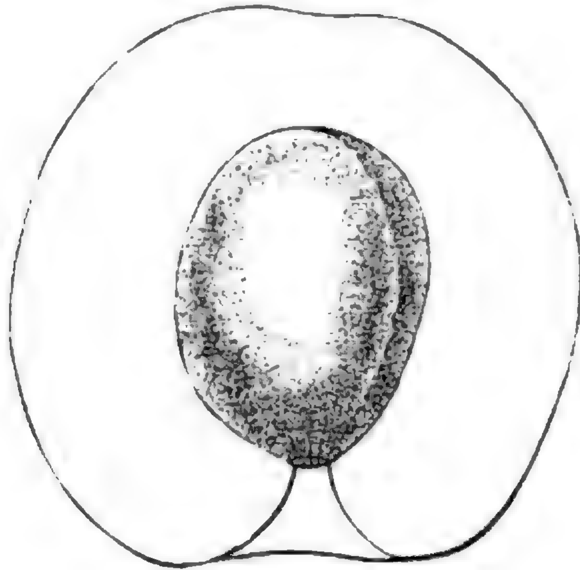
Schale: wollig, strohgelb, sonnenwärts hochgelb, schwach geröthet und oft punktirt.

Fleisch: goldgelb, saftreich, leicht vom Steine lösend, von süßem, vorzüglichem Geschmacke.

Stein: groß, oval, flach gewölbt, oben in eine scharfe Spitze auslaufend; Rückenkante scharf hervortretend; Gegenkante mit feiner Furche. Samen bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte bis Ende Juli und gehört zu den besten Aprikosen für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind von mittlerer Stärke und Länge, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-grün, stark punktirt; Augen klein, anliegend, zu 3—5 stehend; Blatt groß, länglich-eirund, kurz-zugespitzt, dunkelgrün, am Rande schwach gesägt; Blattstiel ziemlich lang, röthlich, mit zwei Nebenblättern versehen, tief gefurcht; die spät erscheinenden Blüthen sind klein, weiß, schwach rosa geadert; Kelch röthlich.



No. 23. Beaugé.

**† Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Beaugé in Versailles gezogen; der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1855. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beaugé (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. 1877, V, No. 5, S. 46). 2. Beaugé (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 172). 3. Beaugé (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 11).

Gestalt: kleine oder mittelgroße, rundliche, an beiden Seiten flachgedrückte, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche flach und eng; der Stempelpunkt steht auf der Spitze in einer flachen Vertiefung.

Schale: schwach wollig, strohgelb, nur stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter etwas geröthet.

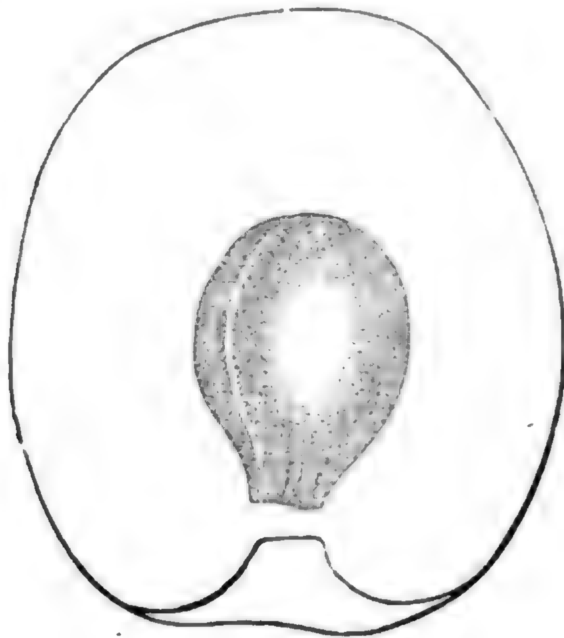
Fleisch: citronengelb, fein, schmelzend, saftreich, sehr süß, von schwach gewürzigem Geschmacke.

Stein: eiförmig, wenig gewölbt; Rückennaht breit und hervortretend. Kern bitter.

Reifezeit und Nutzung: Ende August. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, röthlich-braun, klein und zahlreich punktirt. Augen mittelgroß, abgestumpft, bräunlich. Blätter klein, eiförmig-rundlich, lang-zugespitzt, doppelt gezähnt; Nebenblätter und Drüsen wenig entwickelt; Blattstiel lang, drüsig, tief gefurcht, röthlich. Die kleinen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät.

Er gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer.



No. 24. Blanchet fils.

* * Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist mir Näheres nicht bekannt; die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt diese vorzügliche Varietät im Jahre 1876 von R. Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, oval=eiförmige, 60 mm hohe und 55 mm breite Frucht; die Furche ist sehr flach und theilt die Frucht in zwei gleiche Theile. Auf der Spitze befindet sich eine enge Vertiefung, die den Stempelpunkt enthält; die Stieleinsenkung ist eng und tief.

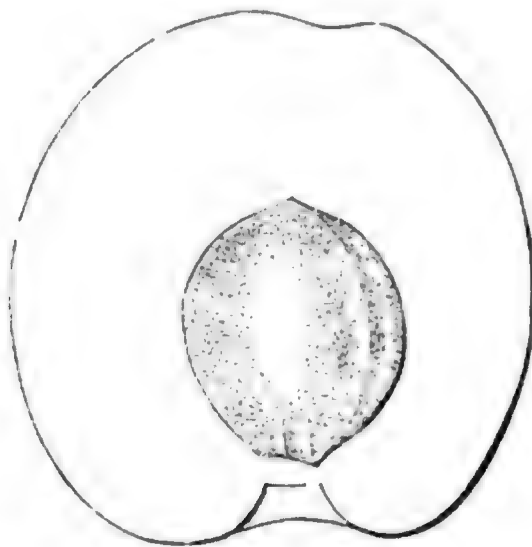
Schale: hell=orangegelb, stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite schwach geröthet; feine, sammetartige Wolle bedeckt die ganze Frucht.

Fleisch: orangegelb, fein, sehr saftreich, leicht vom Steine lösend, von fein gewürzigem, sehr süßem Geschmacke.

Stein: klein, eirund, dick, unten stumpf=zugespitzt, oben abgerundet; mittlere Kante weit hervortretend. Kern bitter.

Reifezeit: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Ende Juli.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer. Zweige lang, stark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich; Punkte stark, gelb, zerstreut; Augen klein, bräunlich; Blätter groß, eirund, am Grunde fast herzförmig, kurz-zugespitzt, am Rande stark, einfach gezähnt; Blattstiel mäßig lang, stark, mit einigen Drüsen versehen. Nebenblätter fehlen.



No. 25. Duval.

** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Priester Duval in der Umgegend von Troyes aus Samen gezogen und von Baltet, Baumschulenbesitzer in Troyes, im Jahre 1866 in den Handel gebracht. In Deutschland scheint sie noch wenig bekannt zu sein; sie wird von vielen älteren Sorten übertroffen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Duval (Revue horticole, 1866, S. 456). 2. Duval (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 10). 3. Duval (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, etwa 45 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist tief und eng; der Stempelpunkt ist sehr klein und sitzt in der Mitte einer merklichen Vertiefung; Stieleinsenkung weit und flach.

Schale: etwas wollig, stark, orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und punktirt.

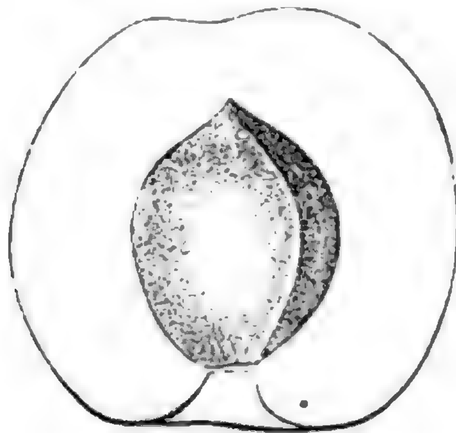
Fleisch: orangegelb, fest, saftreich, leicht vom Steine lösend, süß, von wenig gewürzigem Geschmack.

Stein: mäßig groß, abgerundet-oval, dick-backig; Rückenkanten scharf, stark hervortretend; Gegenkante schwach gefurcht. Kern fast süß.

Reifezeit und Nutzung: Anfangs August. Für die Tafel und für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig lang und dünn, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte zahlreich, klein, hellbraun; Augen stark, eiförmig, abstehend, zu 3—4 gruppirt; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, lang-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark, röthlich, mit Drüsen besetzt; Nebenblätter linienförmig; die kleinen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät.

In warmen, geschützten Lagen kann man ihn als Hochstamm anpflanzen.



No. 26. Frühe von Dubois.

** Anfang August.

Heimath und Vorkommen: eine neuere Varietät aus Amerika, über deren Entstehung Genaues nicht bekannt ist. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer frühen Reifezeit und wegen ihres vorzüglichen Geschmacks alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Précoce doré de Dubois (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 12). Thomas führt S. 185 noch nachstehende Synonyme auf: Dubois Early Golden, Early Dubois, Early Golden.

Gestalt: kleine, rundliche Frucht, die am Stiele etwas mehr flacher abgerundet ist, als am Stempelpunkte, etwa 42 mm breit und 40 mm hoch; Furche tief und mäßig weit, oft auch eng; Stempelpunkt am Ende der Furche, fast obenauf stehend. Stielhöhle tief und eng.

Schale: schwach wollig, orangegelb, nur stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite etwas geröthet.

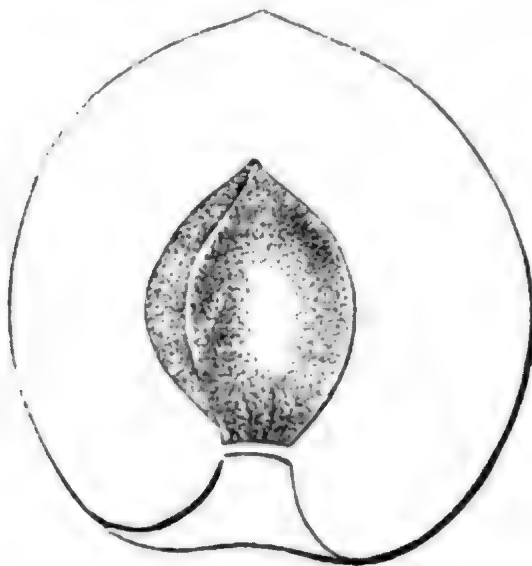
Fleisch: dunkel-orangegelb, schmelzend, saftreich, sehr süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: klein, rund-eiförmig, dickbackig, am Stiele abgerundet, oben mit kurzer, scharfer Spitze; Rückenkante scharf, stark hervortretend.

Reifezeit und Nutzung: Anfangs August. Für Tafel und Wirthschaft gleich vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark, ist ungemein tragbar und gedeiht am besten als Spalier an einer westlichen Wand. Die Sommertriebe sind stark und schlank, grün, sonnenwärts etwas geröthet; Augen klein, stumpf-zugespitzt; Blatt eirund-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande mäßig gesägt; Blattstiel lang, dünn, drüsig, oberseits geröthet.

Die Früchte sind zwar klein, zeichnen sich aber durch ganz vorzüglichen Geschmack aus; der Baum trägt jährlich und überaus reich.



No. 27. Jacques.

** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie wird seit etwa 50 Jahren in der Umgegend von Paris kultivirt und ist wahrscheinlich von dem Gärtner Jacques in Châtillon bei Paris aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese in Deutschland noch wenig bekannte, recht gute Sorte von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Jacques (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 16). 2. Jacques (Thomas, Guide pratique, S. 10). 3. Jacques (Lauche, Handbuch des Obstbaues, 1882, No. 6, S. 375).

Gestalt: mittelgroße, rund-eiförmige, etwa 45 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die Backen sind flach gedrückt, an der Basis flach abgerundet; die Furche ist tief und eng; der Stempelpunkt sehr klein, wenig vertieft stehend; die Stieleinsenkung ist tief und eng.

Schale: etwas wollig, blaß-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

Fleisch: orangegelb, schmelzend, saftreich, gut vom Steine löslich, von süßem, fein gewürzigem Geschmacke.

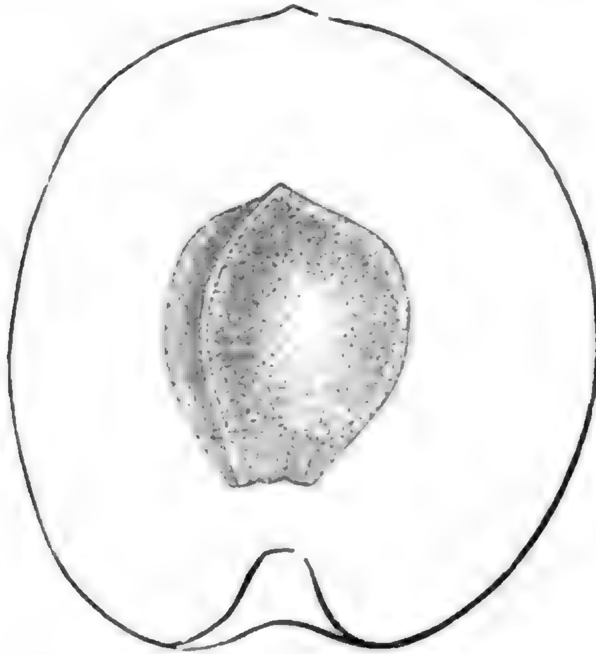
Stein: oval, wenig rauh, nach dem Stiele zu abgestumpft, nach dem Stempelpunkte zu kurz-zugespitzt; Rückenkante scharf, stark hervortretend; Gegenkante schwach erhöht. Samen bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte August. Für die Tafel und Wirthschaft gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt sehr gut. Eine in der Königlichen Gärtner-Lehranstalt angepflanzte fünfjährige Palmette trug im Jahre 1878 gegen 700 Früchte. Die Sommertriebe sind stark, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet, zahlreich und fein punktirt; Augen stumpf-eiförmig, klein, bräunlich, meist zu dreien stehend; Blatt klein, stumpf-herzförmig, kurz-zugespitzt, hellgrün, am Rande stark gesägt; Blattstiel kurz, röthlich, mit Drüsen besetzt. Die Blüthen erscheinen ziemlich spät.

Bei der großen Tragbarkeit des Baumes müssen die Früchte verdünnt werden, weil sie sonst zu klein bleiben.

Als Spalier an der Westseite einer Mauer angepflanzt, gedeiht er am besten.



No. 28. Königsaprikose.

** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Frankreich, wo sie im Jahre 1808 von M. C. Hervy, Director des Jardin du Luxembourg, gezogen wurde. In England wurde sie 1825 eingeführt; in Deutschland ist sie ziemlich verbreitet und verdient auch recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Königsaprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II, No. 19, S. 385). 3. Abricot royal (Pomologie de la France, No. 3). 3. Royal de Württemberg (Congrès pomologique de la France, 1873, VI). 4. Royal (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 36). 5. Royal (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 181). 6. Royal (Thomas, Guide pratique, S. 10).

Gestalt: ziemlich groß, länglich-rund, etwa 55 mm breit, 60 mm hoch, am Stiel kurz abgerundet, nach oben etwas verjüngt, auf der einen Seite oft stärker entwickelt, als auf der anderen; Furche breit und tief; Stieleinsenkung eng und tief.

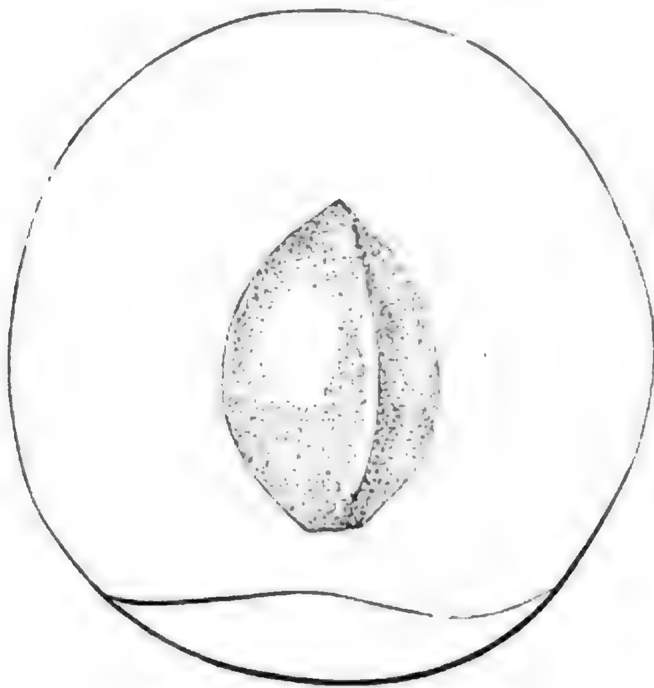
Schale: wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite orangegelb, schwach carmin gefärbt.

Fleisch: dunkelgelb, sehr fein, schmelzend, saftig, leicht vom Steine löslich, von süßem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: oval, wenig gewölbt, am Stielende abgestumpft, oben kurz-zugespitzt; die Seitenfurchen springen auf beiden Seiten gleichmäßig vor. Kern bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Anfang bis Mitte August, an der südlichen Seite Ende Juli; diese Varietät zählt zu den besten Aprikosen für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge, oliven-grün, auf der Sonnenseite braunroth, punktirt; Augen ziemlich groß, stumpf-kegelförmig, meistens zu dreien stehend, abstehend; Blätter mittel-groß, breit-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gezähnt, oberseits hellgrün; Blattstiel ziemlich lang, röthlich, tief gefurcht, mit Drüsen ver-sehen; Blüthen früh erscheinend, groß, weiß, an der Basis rosa; Kelch röthlich.



No. 29. Liabaud.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 20 Jahren von Liabaud, Baumschulenbesitzer zu Lyon, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot Liabaud (Cherpin, Revue des jardins et des champs, 1863, S. 154). 3. Abricot Liabaud (Pomologie de la France, No. 12). 3. Liabaud (Mas, le Verger, IX, S. 15). 4. Liabaud (André Leroy, Dictionnaire, 1877, V, No. 18, S. 75).

Gestalt: große, rundlich-ovale, etwa 50 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche flach und eng; Stempelpunkt klein, in einer schwachen Vertiefung stehend; Stieleinsenkung tief und eng.

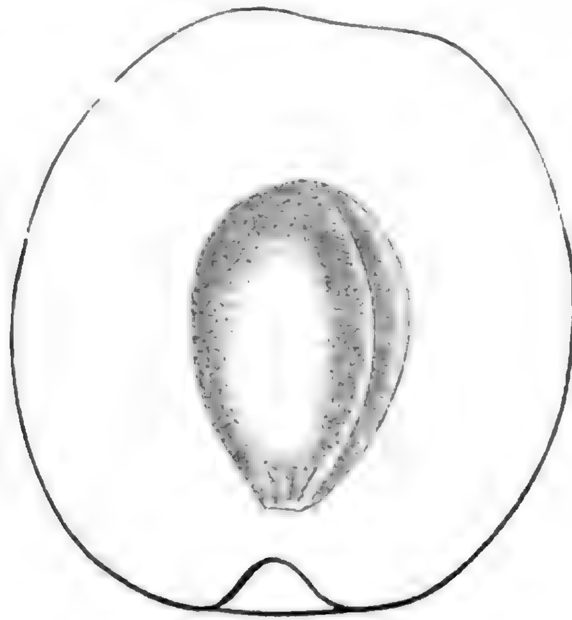
Schale: schwach wollig, auf der Schattenseite hellgelb, auf der Sonnenseite orangegelb, fein röthlich punktirt.

Fleisch: sehr fein, hellgelb, schmelzend, saftreich, von süßem, angenehm gewürzigem Geschmack.

Stein: länglich-eirund, flachbauchig, lang-zugespitzt, dunkelbraun; Bauchkante scharf hervortretend; Rückenkante stark gefurcht. Kern bitter.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Vortreffliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht am besten als Palmette an der westlichen Seite einer Mauer. Sommertriebe zahlreich, stark und lang, röthlich-braun, fein punktirt; Augen eiförmig, stumpf, abstehend: Blatt groß, herzförmig-abgerundet, kurz-zugespitzt, am Rande fein gekerbt; Blattstiel mäßig lang, tief gefurcht, röthlich, mit Drüsen besetzt; Blüthen sehr groß, weiß, früh erscheinend, weshalb dieselben sorgfältig gegen Nachtfröste geschützt werden müssen.



No. 30. Mexico.

* Mitte bis Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Liabaud, Baumschulenbesitzer in Lyon, aus Samen gezogen und im Jahre 1862 in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, sie verdient auch keine große Verbreitung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Mexico (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 20). 2. Mexico (Mas, le Verger, IX, No. 5). 3. Mexico (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: große, eiförmige, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist eng und tief und theilt die Frucht ungleich; der Stempelpunkt ist klein und steht in einer kleinen Vertiefung; Stieleinsenkung flach und weit.

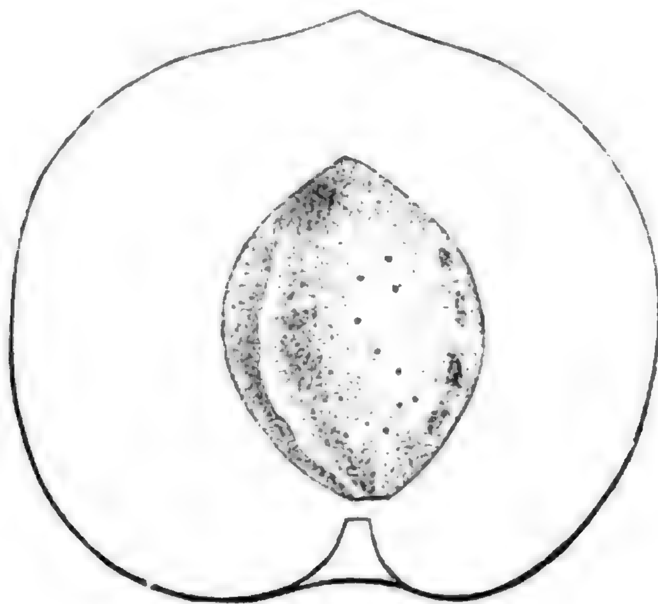
Schale: wollig, dick, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und oft etwas punktirt.

Fleisch: hellgelb, fein, schmelzend, saftreich, von etwas gewürzigem Geschmack.

Stein: groß, länglich-eiförmig, bauchig; Rückenkante stark hervortretend, scharf.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte bis Ende Juli. Werthvoll zum Einmachen und zu Compot.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, olivengrün, sonnenwärts bräunlich=geröthet, stark und zahlreich punktirt; Augen klein, zugespitzt, zu dreien stehend; Blatt groß, eirund, kurz=zugespitzt, stark gesägt; Blattstiel stark und lang, mit Drüsen versehen, breit gefurcht, mit stark entwickelten Nebenblättern an der Basis; die mäßig großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh.



No. 31. Moorpark.

** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Moorpark in England vor fast 200 Jahren aus Samen gezogen; einige behaupten, daß sie durch William Temple, damaligen Besitzer von Moorpark, nach England gebracht worden sei. In Deutschland, Belgien, Holland und Frankreich ist diese vorzügliche Sorte vielfach verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Breda d'Anson (William Forsyth, Treatise on the culture and management of fruit trees, 1805, S. 33). 2. Walton Moorpark (Al. Richardson, Transactions of the horticultural Society of London, 1823, VI, S. 393). 3. Impérial Anson's (George Lindley, Guide to the orchard and kitchengarden, 1831, No. 8, S. 133). 4. Moorpark (Pépin, Revue horticole, 1846, S. 407). 5. Moorpark (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 22). 6. Moorpark, Ansons, Dunmores, Hunt's-Moorpark, Ludlow's Moorpark (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 176). 7. Moorpark (Lauche, Deutsche Pomologie, V, No. 10). als „Ananas Imperial" im Pomol. Garten zu Klosterneuburg

Gestalt: mittelgroße, flach-gedrückte, rundliche, etwa 60 mm breite und 54 mm hohe Frucht; Furche tief und weit; Stempelpunkt klein, auf der Oberfläche der Frucht oder in einer schwachen Vertiefung stehend; Stieleinsenkung flach und weit.

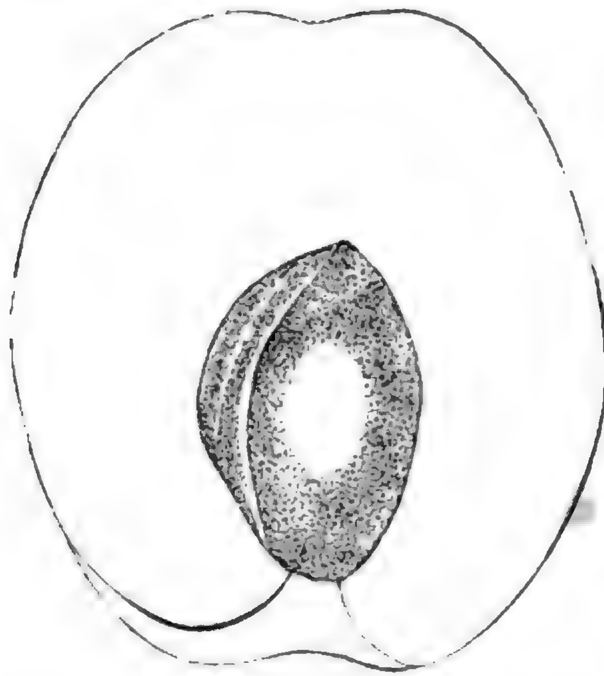
Schale: fein, etwas wollig, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite röthlich gefärbt und punktirt.

Fleisch: orangegelb, fest, schmelzend, saftreich, von sehr angenehmem Geschmacke und köstlichem Geruche.

Stein: ziemlich groß, flachbauchig, etwas rauh; Rückenkante scharf hervortretend; Gegenkante schwach erhöht, mit feiner Furche. Der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August; vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt gut; Sommertriebe lang und mäßig stark, grün, an der Sonnenseite röthlichbraun, zahlreich punktirt; Augen klein, spitz, schwärzlich, in der Regel zu dreien stehend; Blätter mäßig groß, ei-herzförmig, lang-zugespitzt, am Rande stark gezähnt, oft von ein oder zwei Nebenblättern begleitet; Blüthen groß, weiß, mit röthlichen Adern. Vortreffliche Sorte für das Spalier an westlichen Mauern.



No. 32. Frühe Moorpark.

** Anf. August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus England; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte, Größe und reichen Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Early Moorpark (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 174). 2. Moorpark hâtif (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: große, oval-eirunde, etwa 55 mm breite und 50 mm hohe, oben und unten flach abgerundete Frucht; die Furche ist weit und seicht; die Backen etwas gedrückt; der Stempelpunkt steht in einer flachen Vertiefung; Stieleinsenkung tief und eng.

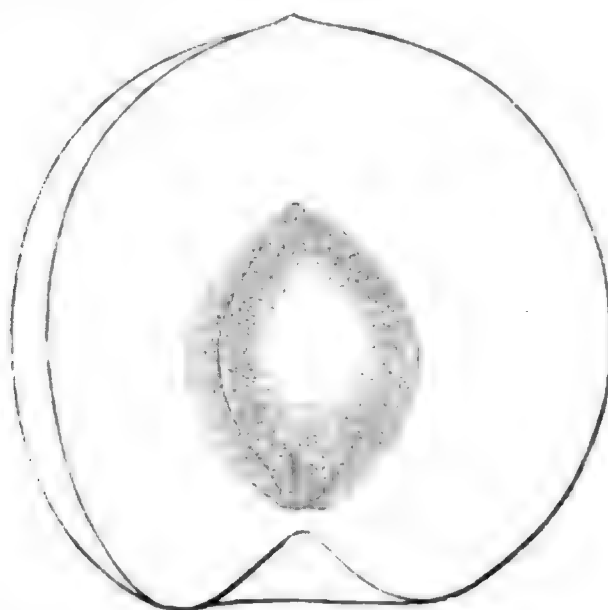
Schale: fein, hell-orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, mitunter auch schön roth punktirt, schwach wollig.

Fleisch: orangegelb, sehr saftreich, schmelzend, sehr süß, von ausgezeichnetem, melonenartigem Geschmacke.

Stein: ziemlich groß, verkehrt-eiförmig, flachbauchig, mäßig rauh, am Stiele stumpf-zugespitzt, nach oben abgerundet; Rückenkante stark hervortretend. Same bitter.

Reifezeit: Anfangs August; an der westlichen Seite einer Mauer Mitte August, etwa 14 Tage früher als Moorpark. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe hellgrün, sonnenwärts geröthet, hellbraun punktirt; Augen klein, stumpf-kegelförmig, braun; Blatt mäßig groß, rundlich, oft auch eirund, kurz-zugespitzt, schwach gekerbt; Blattstiel ziemlich lang, oberseits röthlich, mit zwei und mehr Drüsen besetzt; Blüthen mäßig groß. Sie gedeiht am besten als Spalier an westlichen Mauern. Von der Moorpark unterscheidet sie sich durch die Gestalt und durch etwa 10 Tage frühere Reifezeit.



No. 33. Ruhm von Pourtalès.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von de Bussière in Robertsau bei Straßburg im Elsaß aus Samen gezogen. Der Baumschulenbesitzer Baumann in Bollweiler brachte sie im Jahre 1860 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Gloire de Pourtalès (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 13). 2. Gloire de Pourtalès (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 174). 3. Gloire de Pourtalès (Thomas, Guide pratique, S. 11). 4. Ruhm von Pourtalès (Lauche, Deutsche Pomologie, V, S. 8).

Gestalt: mittelgroße, kugelrunde, etwa 55 mm breite und fast ebenso hohe Frucht; Furche stark und deutlich; der Stempelpunkt tritt auf der Spitze der Frucht etwas hervor; Stieleinsenkung flach und eng.

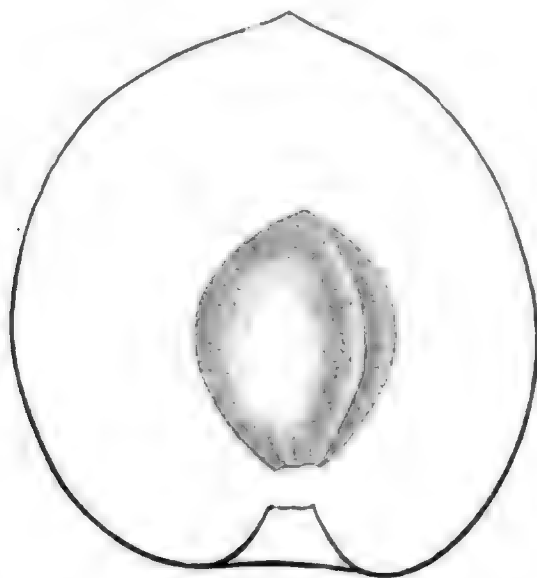
Schale: etwas wollig, strohgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und gefleckt, im Schatten grünlich-gelb.

Fleisch: orangegelb, fein, zart, fest, saftreich, von edlem, gewürzigem Geschmacke.

Stein: eiförmig, schwach gewölbt, am Stiele stumpf-, oben sanft zugespitzt; Rückenkante scharf, mit starken Seitenkanten; Gegenkante mit starker Erhöhung. Der Kern ist bitter.

Reife und Nutzung: sie reift Ende Juli an der südlichen, Anfangs August an der westlichen Seite einer Mauer. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist außerordentlich fruchtbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Augen stark, spitz, bräunlich, etwas abstehend, gewöhnlich zu dreien; Blatt klein, herz-eiförmig, kurz-zugespitzt, glänzend hellgrün, am Rande scharf gezähnt; Blattstiel von mittlerer Länge, tief gefurcht, etwas röthlich.



No. 34. Triomphe de Bussière.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde im Jahre 1855 von Bussière in Robertsau bei Straßburg im Elsaß aus Samen gezogen; Baumann, Baumschulenbesitzer in Bollweiler, vermehrte sie und brachte sie im Jahre 1863 in den Handel. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient wegen ihrer Güte und frühen Reifezeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Triomphe de Bussière (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. S. 116, No. 40). 2. Triomphe de Bussière (Thomas, Guide pratique, S. 12). 3. Triomphe de Bussier (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 181).

Gestalt: ziemlich große, eirundliche, etwas flach gedrückte, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche eng und flach; Stempelpunkt an der Spitze auf einer kleinen Erhöhung stehend; Stieleinsenkung eng und flach.

Schale: wollig, orangegelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und in der Regel roth punktirt.

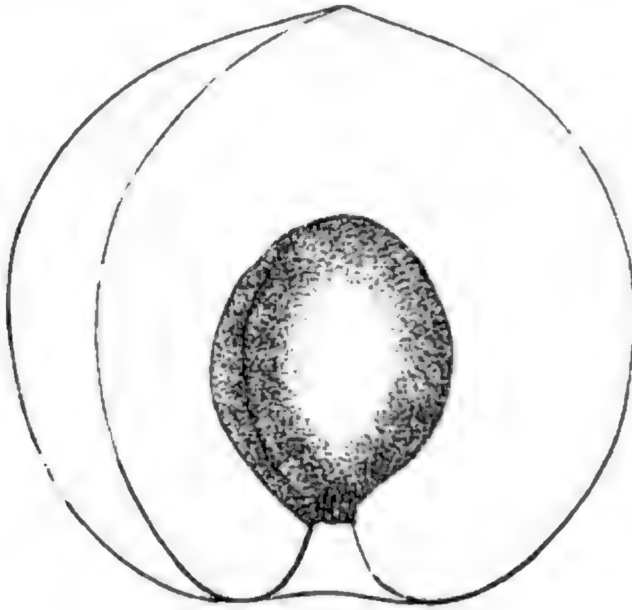
Fleisch: hochgelb, fein, ziemlich fest, saftreich, sehr süß, von ausgezeichnetem, angenehm gewürzigem Geschmack.

Stein: klein, eirund, stark gewölbt; Rückenkante scharf hervortretend; Gegenkante schwach erhöht; der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende Juli und zählt zu den vorzüglichsten Früchten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, ist nicht empfindlich und trägt gut. — Sommertriebe kurz, dünn, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte klein, zerstreut; Augen stark, eiförmig, zu 2—3 stehend; Blatt groß, ei-herzförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang, stark, gefurcht, mit Drüsen besetzt, röthlich angelaufen; Nebenblätter linienförmig; die spät erscheinenden meisten Blüthen sind klein; der Kelch ist röthlich.

Er gedeiht am besten als Palmette an der Westseite einer Mauer.



No. 35. Viart.

** August.

Heimath und Vorkommen: sie wird seit etwa 50 Jahren in der Umgegend von Paris kultivirt und ist nach dem Grafen Viart zu Brunehaut bei Versailles benannt. In Deutschland ist sie nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Fruchtbarkeit und Güte verdient. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt den Mutterstamm 1873 von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Viart (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, No. 43). 2. Viart (Niederländischer Obstgarten No. 5). 3. Viart (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 182).

Gestalt: mittelgroße, oft große, kugelrunde, ziemlich regelmäßig gebaute, etwa 50 mm breite und hohe Frucht; die Furche ist stark und deutlich; der Stempelpunkt tritt auf der Spitze der Frucht etwas hervor.

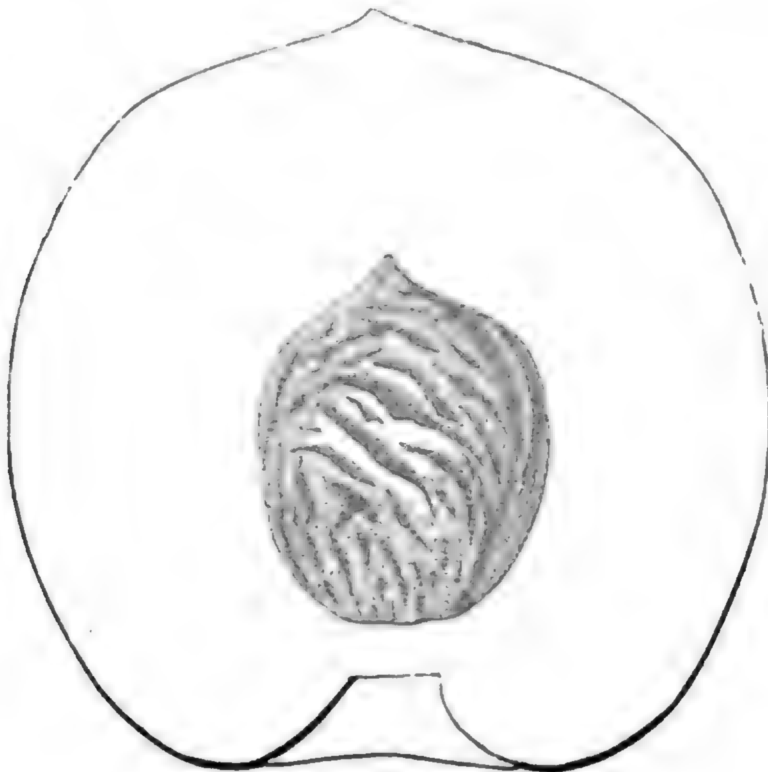
Haut: schwach wollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite röthlich verwaschen und punktirt.

Fleisch: orangegelb, fein, zart, sehr saftig, gut vom Steine löslich, von edlem, muskirtem Geschmack.

Stein: länglich-oval, etwas gewölbt, am Stiel abgestumpft, an der Spitze sanft abgerundet; die Rückenkante stark gefurcht; die Bauchkante zeigt starke Erhöhungen. Kern bitter.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August an der westlichen Seite einer Mauer, an der südlichen etwa 14 Tage früher. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die größere Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist außerordentlich tragbar. — Sommertriebe schwach, kurz, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich; Blätter eirund, an der Basis herzförmig, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gesägt, glänzend hellgrün; Stiel lang, schwach gefurcht, oft ohne Drüsen, bräunlich, etwas abstehend; Blüthen früh erscheinend, groß, weiß.



No. 89. Alexandra.

Cl. I. 3. a; ** Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers zu Sawbridgeworth in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, sie verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von F. Burvenich, Baumschulenbesitzer in Gentbrügge bei Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Alexandra, Alexandra Noblesse, Seedling Noblesse (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 325). 2. Alexandra Noblesse (Thomas, Guide pratique, S. 48).

Gestalt: große, rundliche, etwa 70 mm breite und fast ebenso hohe Frucht; an der Basis ist sie flach abgerundet, ebenso an der Spitze; die Furche ist flach und eng.

Stempelpunkt: er steht auf der Frucht auf einer kleinen Erhöhung.

Stielhöhle: eng und flach.

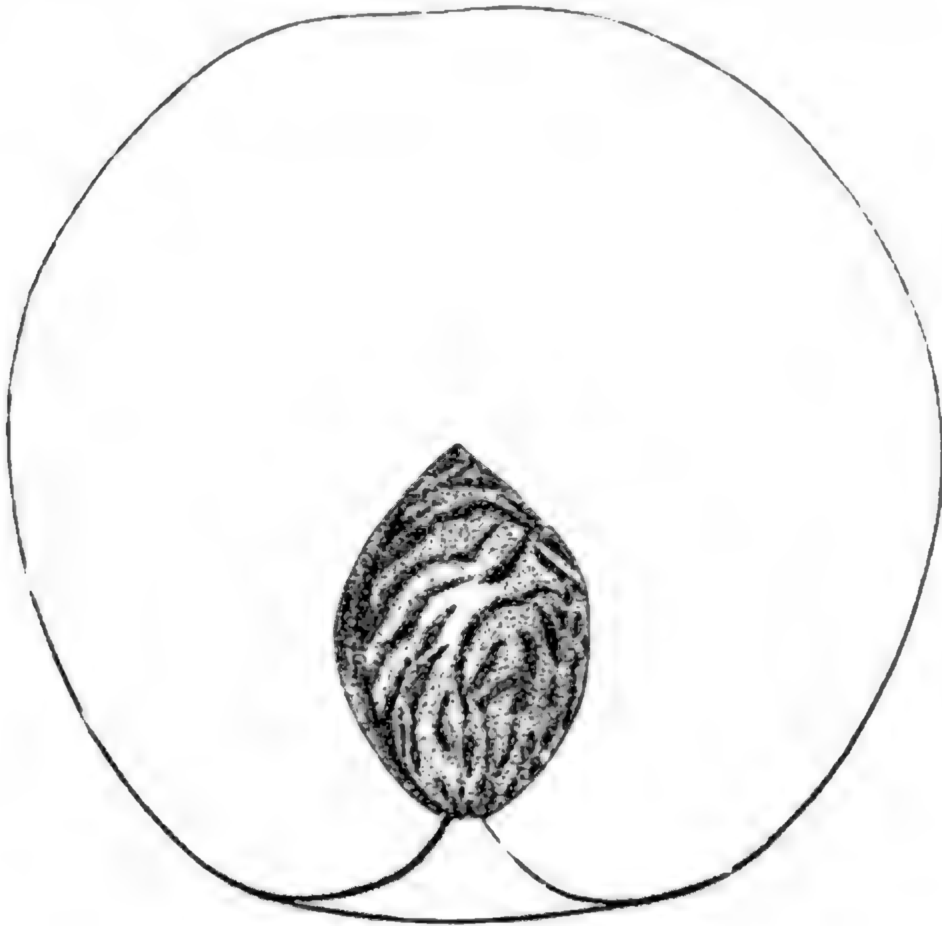
Schale: fein, wollig, leicht abziehbar, gelblich-weiß, auf der Sonnenseite schwach hellroth punktirt.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein mitunter schwach geröthet, saftreich, schmelzend, sehr süß, von ausgezeichnetem, schwach gewürzigem Geschmack.

Stein: groß, eirund, an der Basis abgerundet, nach oben in eine scharfe Spitze auslaufend, hellbraun, auf der Oberfläche stark gefurcht; die Rückenkante ist stark gewölbt, tritt scharf hervor und ist von zwei Furchen begleitet; die Bauchnaht zeigt eine scharf hervortretende Kante.

Reifezeit: sie reift an der östlichen Seite einer Mauer Anfangs September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr tragbar und scheint nicht empfindlich zu sein. Die Sommertriebe sind mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; der Blattstiel ist mit nierenförmigen Drüsen besetzt; die Blüthe ist mittelgroß, rosa.



No. 90. Baron Dufour.

Cl. I. 2. b; ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von dem Obstliebhaber Oberst Dufour bei Metz zufällig in seinem Obstgarten aufgefunden; er nannte sie Große Magdalene von Metz. Simon=Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz, brachte sie im Jahre 1872 unter obigem Namen in den Handel. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Größe, Schönheit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner=Lehranstalt erhielt sie von Simon=Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Baron Dufour. Grosse Madeleine de Metz (Thomas, Guide pratique, S. 39).

Gestalt: sehr große, rundliche, etwa 85 mm breite und 80 mm hohe Frucht; an der Basis und an der Spitze rundet sie sich gleichmäßig zu; die Frucht ist eng und flach.

Stempelpunkt: steht auf der Spitze in einer schwachen Vertiefung.

Stielhöhle: weit und flach.

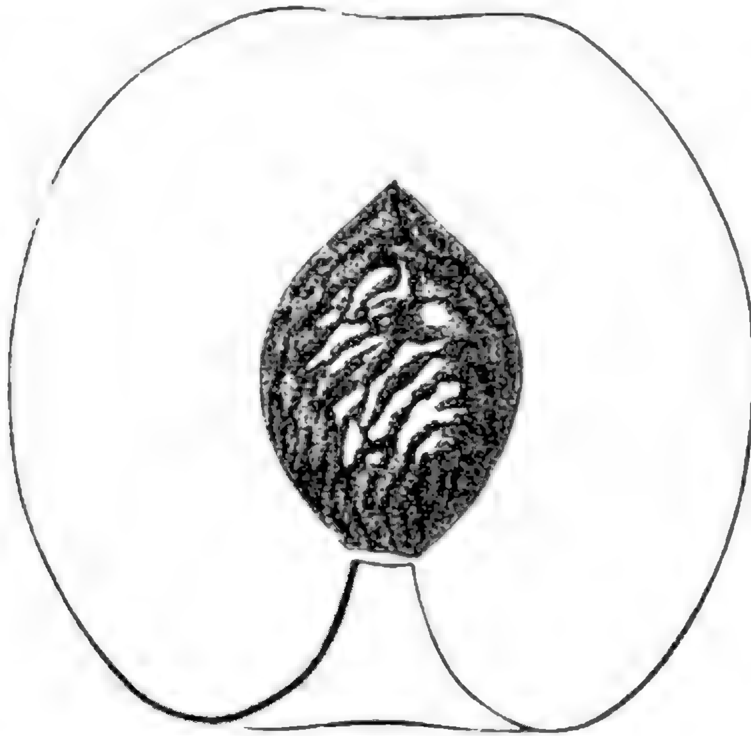
Schale: fein, grünlich-gelb, an der Sonnenseite dunkelbraun geröthet, etwas wollig.

Fleisch: hellgelb, um den Stein geröthet, saftreich, schmelzend, sehr gezuckert, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: mäßig groß, eiförmig, an der Basis abgerundet, nach oben sanft zugespitzt, auf der Oberfläche stark und tief gefurcht; Rückenkante stark gewölbt und hervorspringend, von zwei Furchen begleitet; Bauchnaht mit stark hervortretender Kante.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der südlichen Seite einer Mauer Ende August und zählt zu den allerbesten, in neuerer Zeit eingeführten Sorten, die ich nicht genug empfehlen kann.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist recht tragbar und scheint nicht empfindlich zu sein. Sommertriebe stark und lang, hellgrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet; die Blätter länglich-lanzettlich, kurz-zugespitzt, am Rande mäßig gesägt; am Blattstiele befinden sich runde Drüsen; Blüthen mittelgroß.



No. 91. Frühe Beatrix.

Cl I. 1. a. **† Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England von Thomas Rivers zu Sawbridgeworth aus Samen der White Nectarine gezogen; der Mutterstamm trug im Jahre 1865 die ersten Früchte. In Deutschland ist diese vorzügliche Sorte wenig verbreitet, wurde aber von der Königlichen Gärtner-Lehranstalt in den letzten Jahren vielfach abgegeben.

Literatur und Synonyme: 1. Early Beatrice (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 331). 2. Early Beatrice, Précoce Béatrice (Thomas, Guide pratique. S. 39). 3. Frühe Beatrix (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. 3).

Gestalt: ziemlich große, rundliche, etwa 65 mm breite und ebenso hohe, auf der einen Seite mit einer ziemlich tiefen Furche versehene Frucht.

Stempelpunkt: klein, in einer regelmäßigen, flachen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: tief und eng.

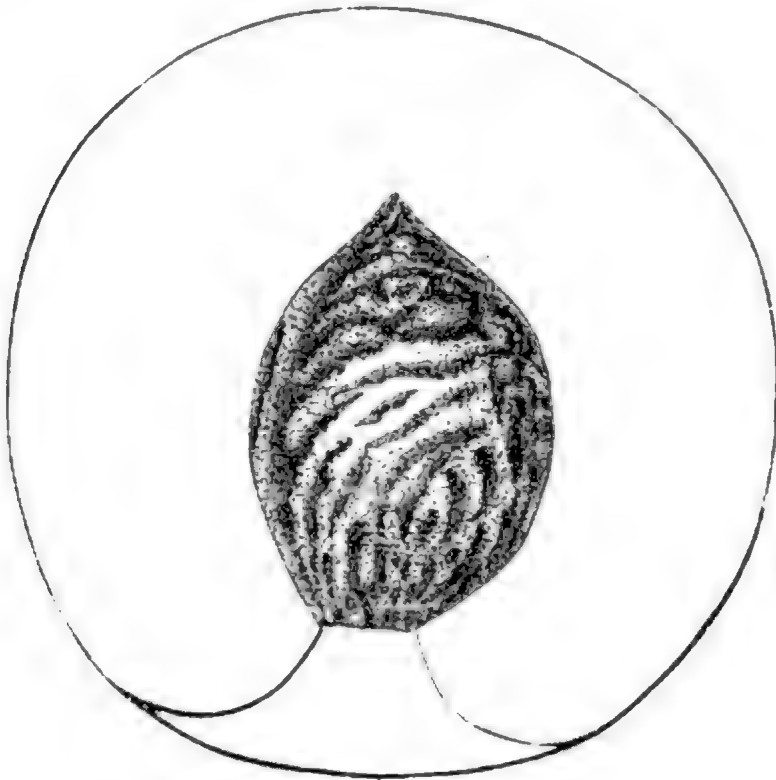
Schale: wollig, leicht vom Fleische abziehbar, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite rosenroth gefärbt, mitunter marmorartig gefleckt, auch geflammt.

Fleisch: weißlich-gelb, an der Sonnenseite unter der Schale oft etwas röthlich, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftreich, süß, von angenehm gewürzigem Geschmacke.

Stein: mäßig groß, oval, an der Basis abgestumpft, an der Spitze mit einem kleinen Stachel versehen, gewölbt, hellbraun; die Rückenkante zeigt einen starken Vorsprung; die flache Bauchfurche ist nicht sehr entwickelt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, schwach gesägt, mit sehr kleinen Drüsen versehen; Blüthen klein, rosa; Blumenblätter oval, mit kurzem Nagel. Sie reift am frühesten, etwa 14 Tage früher als Hales early. In der Königlichen Gärtner-Lehranstalt waren die Früchte an der Ostseite einer Mauer bereits Ende Juli reif.

Diese vorzügliche Varietät verdient wegen ihres sehr guten Geschmackes und wegen ihrer frühen Reifezeit recht häufig angepflanzt zu werden.



No. 92. Condor.

Cl. I. 2. a; ** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers in England aus Samen gezogen. In Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein; sie verdient wegen ihrer frühen Reifezeit und Güte größere Verbreitung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus Herrenhausen von dem Oberhofgärtner Bayer.

Literatur und Synonyme: 1. Condor (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 55).

Gestalt: sehr große, kugelförmige, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; die starke Furche theilt in zwei gleiche Theile.

Stempelpunkt: groß, sitzt an der Spitze auf einer kleinen Erhöhung in der Furche.

Stielhöhle: tief und entsprechend weit.

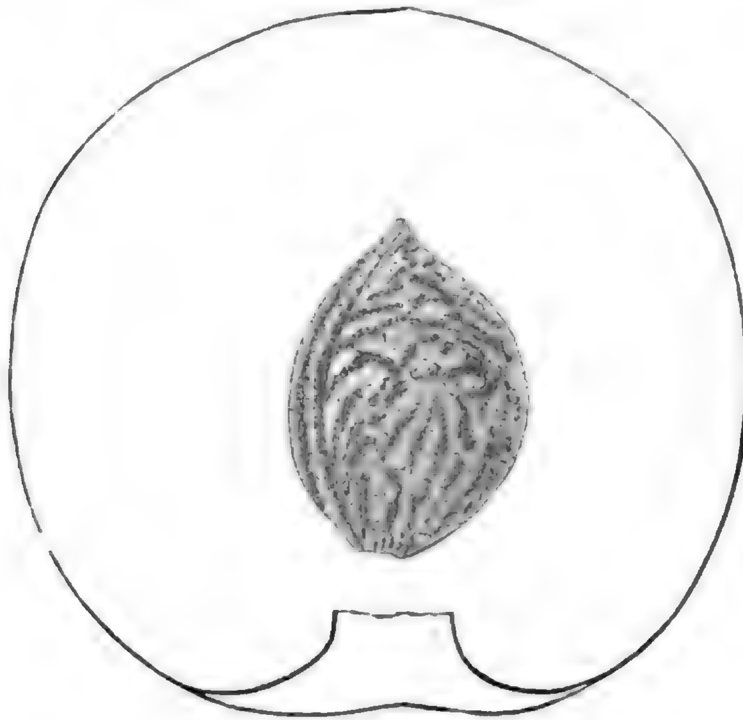
Schale: fein, leicht vom Fleische lösend, wollig, grünlich-gelb, an der Sonnenseite hellrosenroth gefärbt.

Fleisch: weißlich-gelb, um den Stein röthlich gefärbt, sehr saftreich, schmelzend, von gezuckertem, ausgezeichnetem Geschmack.

Stein: eiförmig, an der Basis abgestumpft, nach oben scharf-zugespitzt, bräunlich, tief gefurcht; die Rückenkante tritt sehr stark hervor und ist von tiefen Furchen begleitet; die Bauchnaht ist abgestumpft.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Anfangs August.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht auf Pflaumenunterlage vorzüglich. — Sommertriebe lang und stark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter breit-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mit kleinen Drüsen versehen; Blüthen mittelgroß.



No. 93. Galande von Montreuil.

Cl. II. 2 a; ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Alexis Lepère in Montreuil bei Paris aufgefunden; er brachte sie im Jahre 1846 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 direct von Lepère in Montreuil und hat seitdem diese vorzügliche, in Deutschland noch wenig bekannte Sorte vielfach abgegeben.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche Lepère (André Leroy, Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement, 1865, p. 26. No. 77). 2. Pavie gain de Montreuil (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 82). 3. Galande von Montreuil (Lauche, Deutsche Pomologie VI, 6).

Gestalt: große, rundliche, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; an der Basis ist sie flach abgerundet, nach oben oft etwas zugespitzt; die Furche ist flach und weit.

Stempelpunkt: klein, auf der Spitze der Frucht in der Furche eine kleine Erhöhung bildend.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: wollig, fein, leicht ablöslich, gelblich-weiß, auf der Sonnenseite braunroth gefärbt und punktirt.

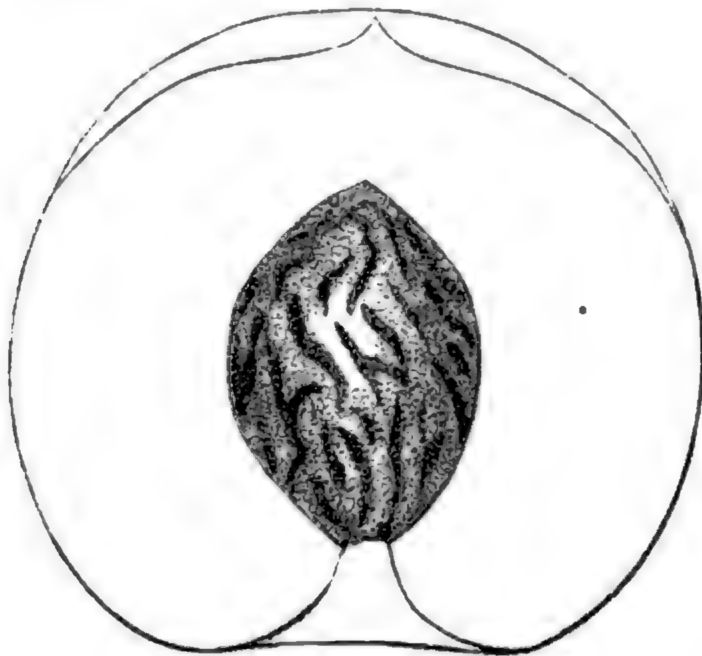
Fleisch: weißlich-gelb, um den Stein oft schwach geröthet, schmelzend, saftreich, süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: eiförmig, mäßig groß, dickbackig, röthlich-braun, stark gefurcht, an der Basis abgestumpft, nach oben scharf zugespitzt.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Anfangs September, an der Ostseite 14 Tage später.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist ungemein fruchtbar und gegen Frühjahrsfröste gerade nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Augen groß, stumpf-zugespitzt, wollig, abstehend; Blatt breit-länglich-lanzettlich, am Rande fein gesägt, mit nierenförmigen Drüsen versehen. Blumen mittelgroß, hellrosa, mit schmalen Blumenblättern; Staubfäden kaum herausragend.

Der kräftig wachsende Baum eignet sich für unser Klima sehr gut; er setzt regelmäßig an und ist ungemein fruchtbar. Nach den hier gemachten Beobachtungen kann ich seine Anpflanzung sehr empfehlen.



No. 94. Hale's Frühe.

Cl. I. 3 a; ** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese werthvolle Frucht von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Hales Early (R. Hogg, the fruit Manual. 1875. S. 336). 2. Précoce de Hale (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 39).

Gestalt: mittelgroße, fast kugelrunde, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 55 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist flach und breit.

Stempelpunkt: auf der Frucht eine kleine, fleischige Erhöhung bildend.

Stielhöhle: tief und eng.

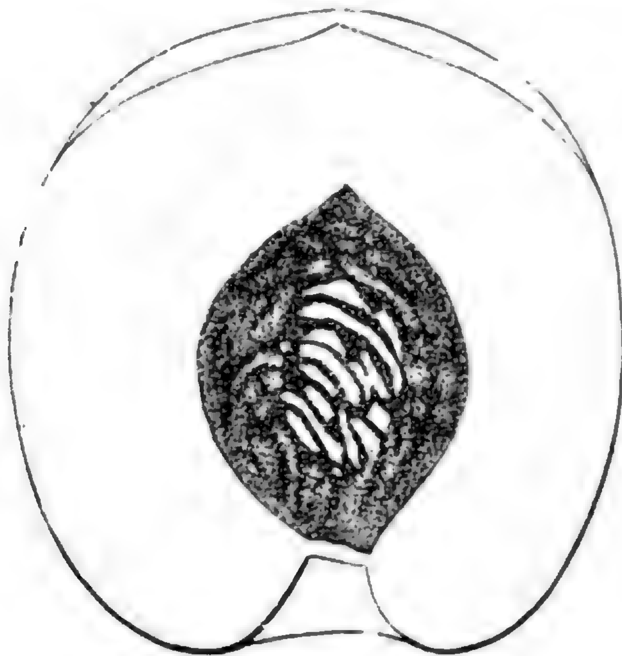
Schale: mit sehr feinem Flaum bedeckt, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite schön purpurroth verwaschen und punktirt, leicht vom Fleische löslich.

Fleisch: weißlich-gelb, um den Stein von einigen röthlichen Adern durchzogen, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftig, von vorzüglichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: länglich-oval, hellbraun, an der Basis abgestumpft, an der Spitze in einen kurzen Stachel auslaufend, auf der Oberfläche stark gefurcht; Rückenkante wenig hervortretend, auf beiden Seiten mit schwachen Furchen versehen; die Bauchnaht zeigt eine scharfe Kante.

Reifezeit: sie reift Mitte August an der Ostseite einer Mauer, etwa 14 Tage nach der Frühen Beatrix.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, und ist ungemein fruchtbar. — Sommertriebe mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt groß, breit-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Drüsen klein; Blüthen mittelgroß, hellrosa; Blättchen rundlich, kurz-genagelt; Staubfäden wenig hervorragend. Er ist nicht empfindlich und gedeiht am besten an der östlichen Seite einer Mauer als Spalier. Sie gehört zu den besten frühen Sorten und verdient wegen ihrer Güte und Schönheit die allgemeinste Verbreitung.



No. 95. Impératrice.

Cl. III. 3. 6; ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist mir Zuverlässiges nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Sorte von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Impératrice (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 47).

Gestalt: mäßig große, etwa 55 mm breite und ebenso hohe, runde Frucht; die starke Furche theilt oft ungleich.

Stempelpunkt: borstenförmig, oft etwas fleischig, nicht ganz in der Mitte stehend.

Stielhöhle: mäßig tief und eng, schön abgerundet.

Schale: glatt, glänzend, fein, auf der Schattenseite grünlich-gelb, roth marmorirt, auf der Sonnenseite lebhaft dunkel-braunroth; Punkte fein, weißlich-grau.

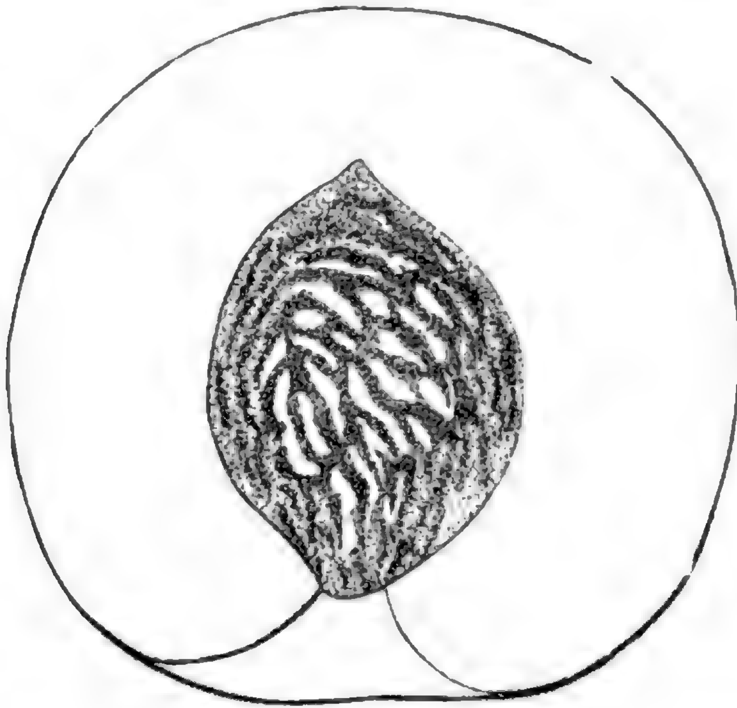
Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein schwach geröthet, leicht vom Steine löslich, sehr saftreich, süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: länglich-eiförmig, an der Basis abgestumpft, an der Spitze mit einem merklichen Stachel, stark und tief gefurcht, bräunlich-roth; Rückenkante wenig hervorspringend, zu beiden Seiten mit flachen Kanten; Gegenkante wenig hervortretend, durch breite Furchen bezeichnet.

Reifezeit: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Ende September und gehört zu den besten Nectarinen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, trägt dankbar und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang und stark, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt länglich-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Drüsen klein, nierenförmig. Blüthen mittelgroß, lebhaft rosa, Blättchen länglich-oval, kurz genagelt; Staubfäden so lang wie die Blätter.

Die Früchte halten sich sehr gut und lassen sich leicht auf größere Entfernungen verschicken, wenn man sie einige Tage vor völliger Reife pflückt werden.



No. 96. Jühlke's Liebling.

Cl. I. 1 a; ** Ende August, Anf. September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Weinbergsbesitzer August Fritze in Werder bei Potsdam im Jahre 1870 aus Samen gezogen und trug drei Jahre später die ersten Früchte. Der Mutterstamm, eine buschige Pyramide, steht in dem Weinberge des Züchters, von dem die Königliche Gärtner-Lehranstalt Reiser dieser Sorte erhielt.

Literatur und Synonyme: 1. Jühlke's Liebling (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. 13).

Gestalt: ziemlich große, flach kugelförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche weit und tief.

Stempelpunkt: steht als kleine Warze in einer flachen Vertiefung.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: sehr wollig, dünn, leicht abziehbar, blaßgelb, an der Sonnenseite schön geröthet.

Fleisch: gelblich-weiß, leicht vom Steine löslich, schmelzend, saftreich, gezuckert, von sehr gutem, angenehm gewürzigem Geschmacke.

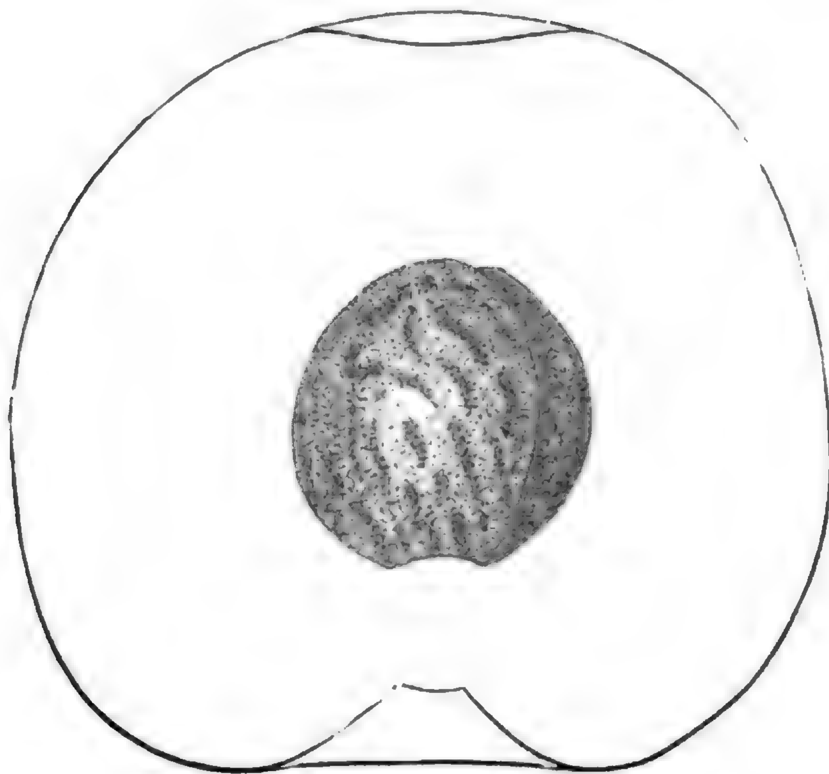
Stein: groß, breit-oval, an der Basis und an der Spitze stark verschmälert, auf der Oberfläche grob und tief gefurcht; Rückennaht hervor-

stehend, zu beiden Seiten von einer Furche begrenzt; Gegenkante stark gewölbt.

Reifezeit: sie reift Ende August bis Anfangs September. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ungemein fruchtbar und scheint wenig empfindlich zu sein. Sommertriebe stark und lang, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Augen stark, zu dreien stehend; Blatt mäßig groß, länglich-lanzettlich, am Rande etwas wellig, fein gesägt; Drüsen klein, nierenförmig; Blüthen groß, rosa; Blätter oval, kurz genagelt.

Der Mutterstamm wird in Werder im Winter nur leicht mit Rohr eingebunden und scheint nicht empfindlich zu sein; ich kann diese Varietät wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und wegen ihres vorzüglichen Geschmacks zur Anpflanzung empfehlen.



No. 97. Liermann's Pfirsich.

Cl. I. 1 a; ** Mitte bis Ende August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist mir Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Sorte von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: sehr große, kugelförmige, oben und unten flachgedrückte, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; die Furche ist tief und weit und theilt in der Regel ungleich.

Stempelpunkt: klein, in der Furche auf einer kleinen Spitze stehend.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: fein, zart, leicht ablöslich, weiß-gelblich, mit sammetartigem Flaum bedeckt, ohne alle Röthe.

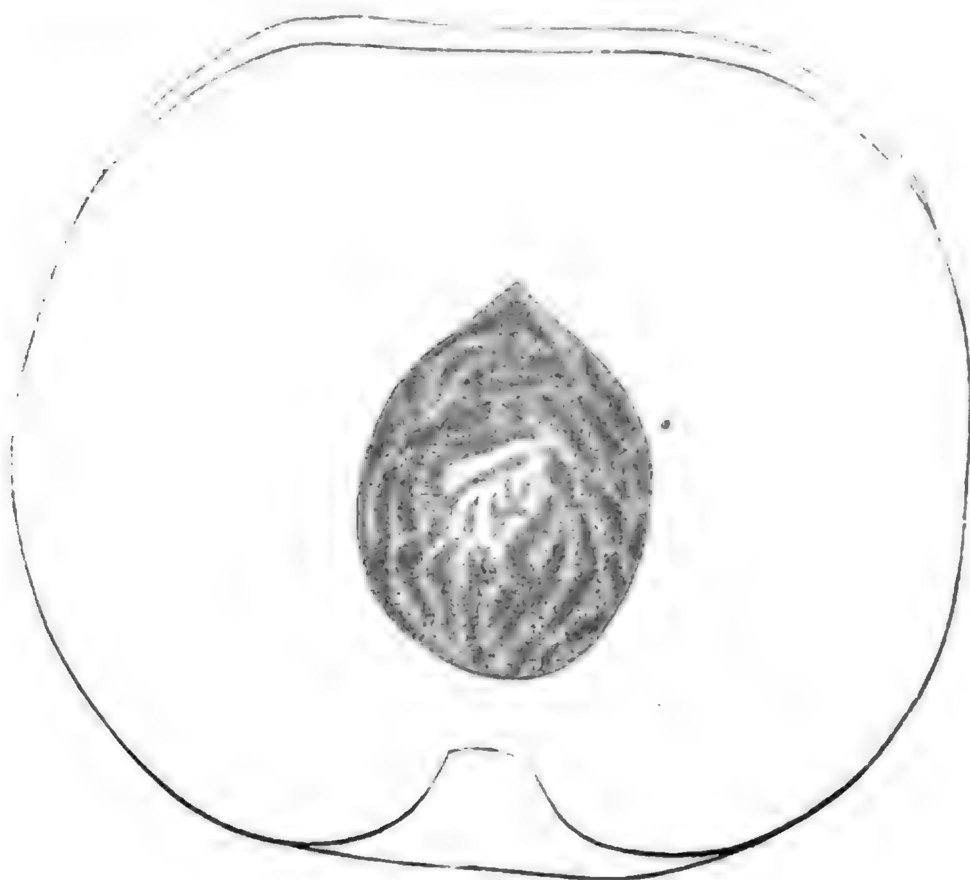
Fleisch: leicht löslich, gelblich-weiß, saftreich, süß, von gewürzigem, vorzüglichem Geschmack.

Stein: rundlich, an der Basis stumpf, an der Spitze abgerundet, hellbraun, oben kurz-zugespitzt; die Bauchnaht tritt sehr hervor und ist durch eine tiefe Furche bezeichnet; Rückennaht wenig hervorspringend, flach, von tiefen Furchen begleitet.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Ende August. Vorzügliche Frucht für die Tafel, die sich durch Schönheit, Größe und guten Geschmack auszeichnet.

Beschreibung des Baumes: er wächst stark, trägt sehr dankbar, ist nicht empfindlich und gedeiht am besten als Spalier an der östlichen Seite einer Mauer. — Sommertriebe lang, hellgrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet. Blatt lang-lanzettlich, zugespitzt, regelmäßig gezähnt; Drüsen rundlich, klein. Blüthen mäßig groß, blaßrosa; Blumenblätter länglich-oval; Staubfäden so lang wie die Kronenblätter.

Allgemeine Bemerkungen: prachtvoll aussehende Frucht, die allgemeine Beachtung verdient. Sie trug hier zuerst im Jahre 1882.



No. 98. Leopold I.

Cl. I. 1. a; ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Orley aus Samen gezogen und dem Könige von Belgien zu Ehren benannt. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Größe und wegen ihrer Güte alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gebrüder Baltet, Baumschulenbesitzer in Troyes in Frankreich.

Literatur und Synonyme: 1. Leopold I. (Guide pratique de l'amateur de fruits, 1876, S. 41). 2. Leopold the First (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 338). 3. Leopold I. (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, 8).

Gestalt: sehr große, kugelrunde, etwa 80 mm breite und hohe Frucht; die Furche ist ziemlich tief; der hellbraune Stempelpunkt steht in einer flachen Einsenkung.

Schale: mit feiner, weißer Wolle bedeckt, grünlich-gelb, an der Sonnenseite schön roth gefärbt; läßt sich leicht abziehen.

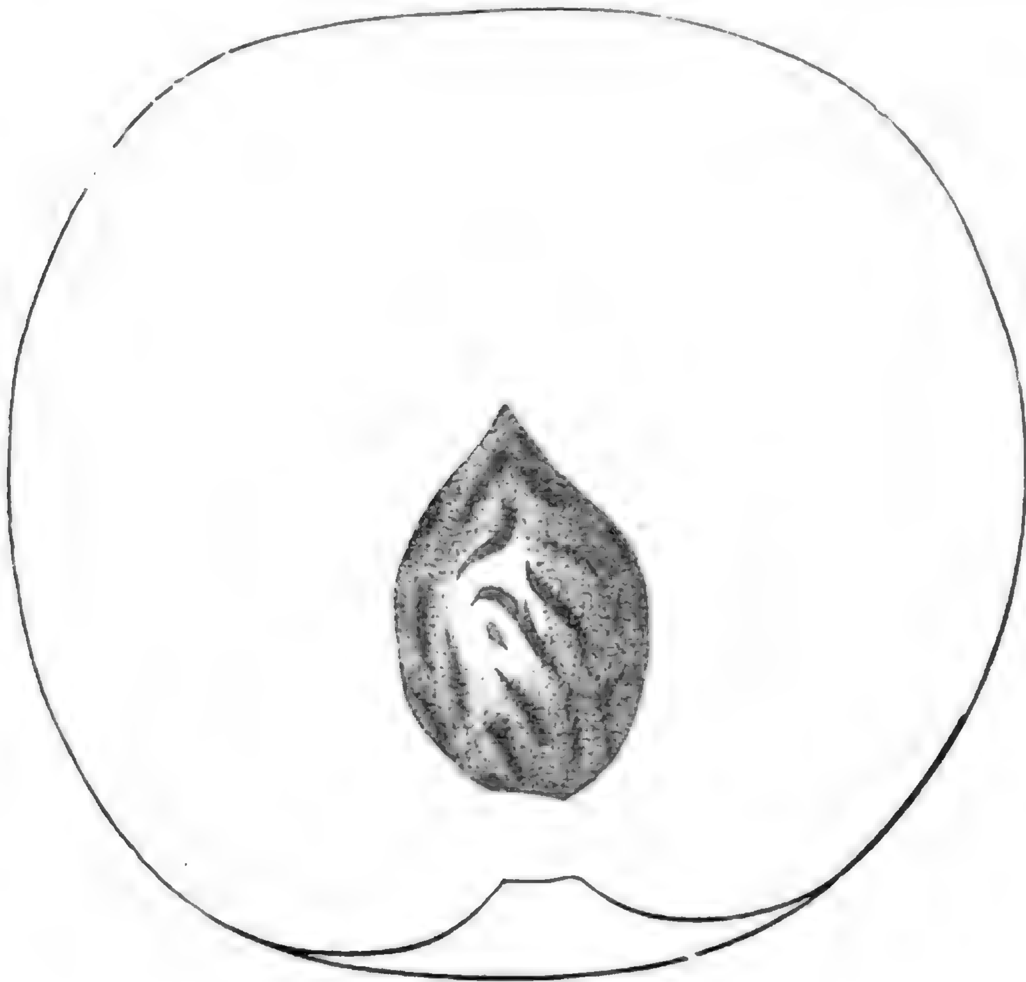
Fleisch: grünlich-gelb, um den Stein hellroth, schmelzend, saftreich, von angenehmem, gewürzigem Geschmacke.

Stein: ziemlich groß, oval, nach oben kurz-zugespitzt; Rückenkante und Bauchnaht stark hervortretend.

Reifezeit: an der Südseite einer Mauer Ende September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe lang und stark, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt länglich-lanzettlich, am Rande stark gesägt, mit rundlichen Drüsen versehen; Blüthen mittelgroß, hellrosa, kurz genagelt; sie entfalten sich ziemlich spät.

Sie verlangt bei ihrer Größe eine warme Lage und gedeiht am besten als Spalier an der Südseite einer Mauer. An der Ostseite wurden die Früchte in der Königlichen Gärtner-Lehranstalt sehr groß, aber erst Anfangs October reif und erlangten nicht die Güte, wie die an der südlichen Seite.



No. 99. Lord Palmerston.

Cl. I. 2. a; ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von dem bekannten Pfirsichzüchter Rivers in England gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Rosenthal, Baumschulenbesitzer in Wien.

Literatur und Synonyme: 1. Lord Palmerston (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 338). 2. Lord Palmerston (Thomas, Guide pratique, S. 49).

Gestalt: sehr große, kugelrunde, oben und unten etwas abgeflachte, etwa 85 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist weit und flach.

Stempelpunkt: sitzt auf der Spitze in einer schwachen Vertiefung.

Stielhöhle: flach und weit.

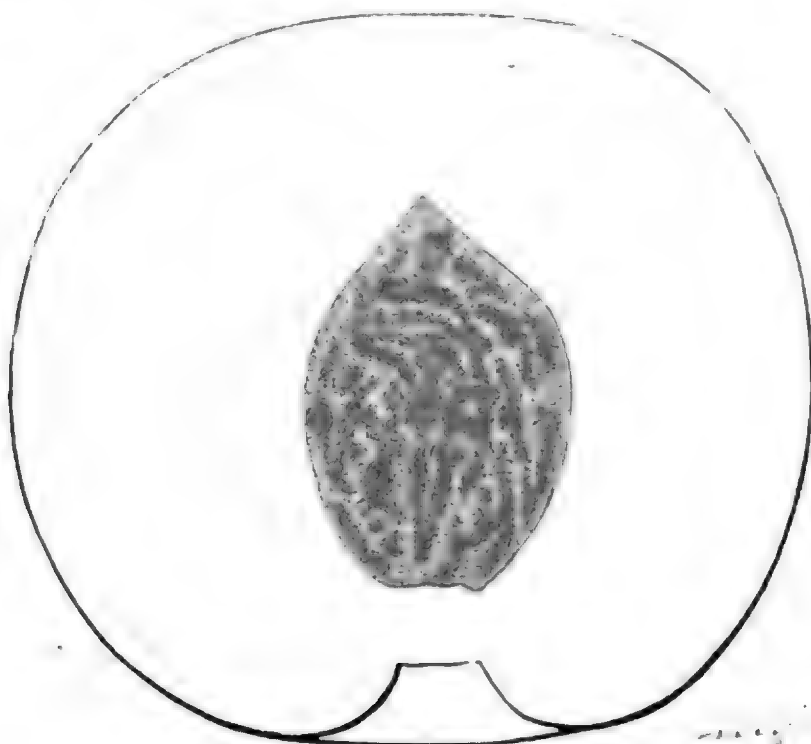
Schale: fein, wollig, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet, leicht vom Fleische abziehbar.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein geröthet, saftreich, schmelzend, etwas fest, von gezuckertem, sehr gutem Geschmacke.

Stein: oval, mäßig groß, an der Basis abgestumpft, oben lang zugespitzt, auf der Oberfläche stark gefurcht, bräunlich; Rückenkante scharf vorspringend, mit zwei Nebenkanten; Bauchnaht schwach hervortretend.

Reifezeit: sie reift Ende September an der südlichen Seite einer Mauer.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar Sommertriebe stark und lang; grün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, am Rande schwach gesägt; Blüthen groß, hellrosa.



No. 100. Madame Gaujard.

Cl. I. 1. a; ** September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1858 von N. Gaujard, Baumschulenbesitzer zu Gent in Belgien, aus Samen gezogen. Der strenge Winter 1860/61 zerstörte eine ganze Aussaat bis auf diesen Sämling, welcher nicht gelitten hatte und sich gut entwickelte. Im Jahre 1864 brachte er die ersten Früchte. Ich erhielt sie von Burvenich in Gentbrügge bei Gent mit dem Bemerken, daß es die härteste der ihm bekannten Sorten sei. Sie hat sich auch hier bewährt und verdient die allgemeinste Verbreitung.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Narcisse Gaujard (Bulletins d'arboriculture, Organe du cercle d'arboriculture de Belgique, 1872, S. 17). 2. Madame Gaujard (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, No. 23). 3. Madame Gaujard (Thomas, Guide pratique, S. 53).

Gestalt: ziemlich große, rundliche, etwa 75 mm breite und hohe Frucht; die Furche ist schmal und tief.

Stempelpunkt: klein, in der Mitte der durch die Furche gebildeten Vertiefung stehend.

Stielhöhle: eng und mäßig tief.

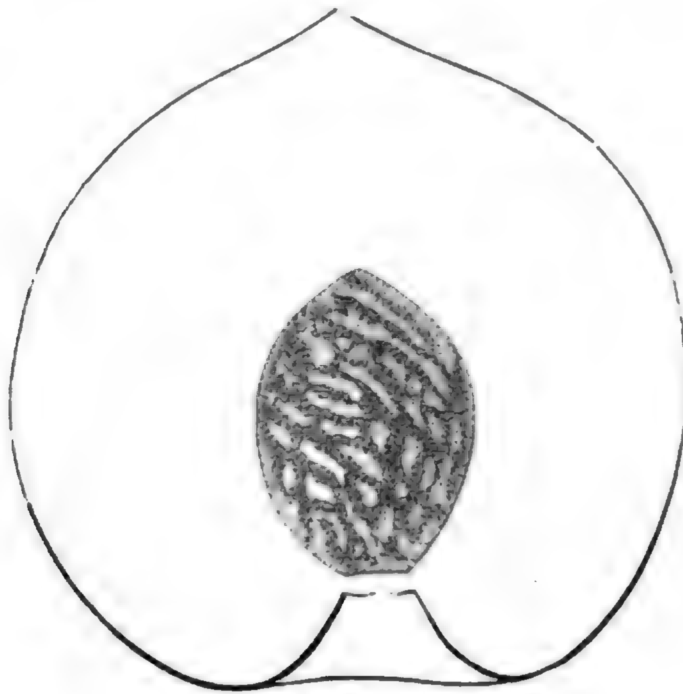
Schale: sehr wollig, dünn, hellgelb, auf der Sonnenseite schön purpurroth gefärbt und fein punktirt.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein röthlich gefärbt, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftreich, süß, von sehr gutem Geschmacke.

Stein: breit-oval, an der Basis abgerundet, nach oben scharf-zugespitzt, bräunlich, an der Oberfläche stark gefurcht; die Rückenkante zeigt einen starken Vorsprung und ist von zwei Furchen begleitet; die Bauchnaht ist wenig entwickelt.

Reife: sie zeitigt Mitte bis Ende September und gedeiht am besten an der Südseite einer Mauer; an der westlichen Seite reift sie zu spät und wird nicht so wohlschmeckend.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind schlank, grünlich, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter groß, länglich-lanzettlich, am Rande fein gesägt; Drüsen klein, rundlich; die Blüthen sind klein, blaßrosa und erscheinen ziemlich spät.



No. 101. Nectarine von Féligny.

Cl. III. 1. a; ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Schloßgarten zu Neufville bei Soignies gezogen und ist in der Grafschaft Hennegau sehr beliebt. In Deutschland ist sie durch die Königliche Gärtner-Lehranstalt sehr verbreitet worden, welche im Jahre 1870 diese vorzügliche Sorte von Lepère in Montreuil bei Paris erhielt.

Literatur und Synonyme: 1. Brugnon de Féligny (Burvenich, Bulletins d'arboriculture; organe du cercle d'arboriculture de Belgique. 1877, S. 305). 2. Brugnon de Hainaut (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 226). 3. Nectarine von Féligny (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, 4).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, etwa 65 mm breite und 55 mm hohe, flach gefurchte Frucht.

Stempelpunkt: fleischig, auf der Frucht in einer regelmäßigen, flachen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: flach und weit.

Schale: glatt, gelblich-grün, an der Sonnenseite ist oft die ganze Frucht purpur-violett gefärbt; graue, feine Pünktchen zerstreut; sie läßt sich leicht vom Fleische abziehen.

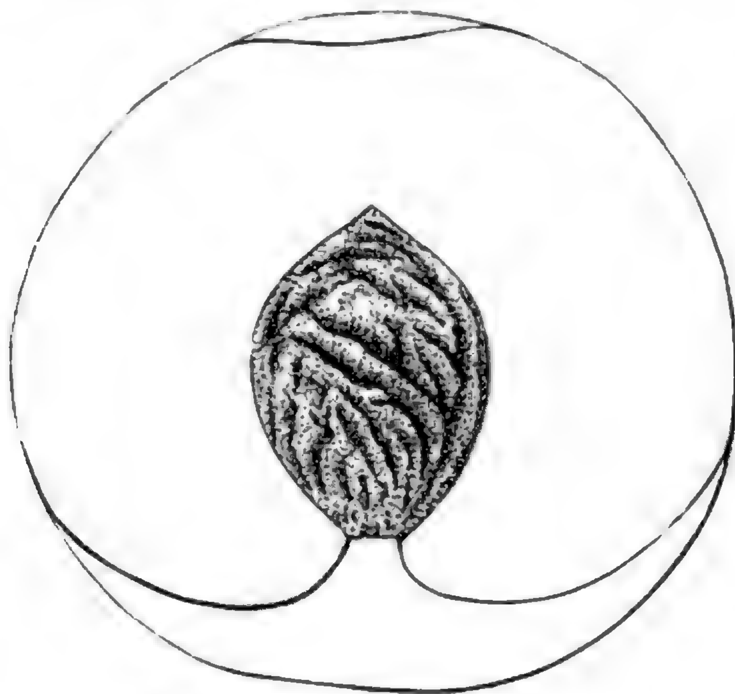
Fleisch: gelblich-weiß, oft mit grünlichem Anflug, um den Stein röthlich, schmelzend, sehr gezuckert, von vorzüglichem, angenehm gewürzigem Geschmacke.

Stein: mäßig groß, rundlich-eiförmig, röthlich-braun, stark und tief gefurcht, am Stiele kurz-abgestumpft, an der Spitze stumpf-abgerundet; er löst sich leicht vom Fleische.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Ende August, an der Westseite Mitte September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist ungemein fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind mäßig lang und stark, hellgrün, auf der Sonnenseite stark geröthet; Blatt ziemlich groß, länglich-lanzettlich, am Rande stark gesägt, glänzend grün; Blattstiel mit nierenförmigen Drüsen besetzt; Blüthen groß, dunkelroth. Sie gehört zu den allerbesten Nectarinen, die wegen ihrer Tragbarkeit und wegen ihrer köstlichen Früchte die allgemeinste Verbreitung verdient.

Nach Burvenich soll diese Sorte die schätzbare Eigenschaft haben, aus dem Samen erzogen, constant zu bleiben.



No. 102. Noblesse.

Cl. 1. 1. b; ** Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: sie ist englischen Ursprungs; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von E. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Noblesse, Lord Montague's (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 340). 2. Noblesse (Thomas, Guide pratique, S. 40). 3. Mellish's Favourite (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1826, S. 78).

Gestalt: große, rundliche, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche tief und weit; der Stempelpunkt steht auf dem Gipfel der Frucht in einer kleinen Vertiefung.

Stielhöhle: flach und weit.

Schale: dünn, leicht abzuziehen, fein, wollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite dunkelbraun geröthet.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein röthlich, sehr saftreich, schmelzend, süß, von angenehm gewürzigem Geschmack.

Stein: groß, eirund, an der Basis abgestumpft, nach oben kurzzugespitzt, hellbraun, auf der Oberfläche tief gefurcht; Rückenkante stumpf, stark hervortretend; Bauchnaht abgerundet, stark gefurcht.

Reifezeit: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Anfangs September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt reichlich und ist nicht empfindlich; er gedeiht am besten als Spalier an der Westseite einer Mauer. — Sommertriebe mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande kurz gesägt; der Blattstiel ist mit rundlichen, nierenförmigen Drüsen versehen; oft fehlen auch dieselben; die Blüthen sind sehr klein, die Blättchen rundlich, kurz genagelt, die Staubfäden stehen weit heraus.



No. 103. Pfirsich-Nectarine.

Cl. III. 3. a; ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von dem bekannten Pfirsichzüchter Rivers in Sawbridgeworth in England aus dem Samen der Nectarine Brugnon noir gezogen; der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1864. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Schönheit, Größe und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Fr. Burvenich, Baumschulenbesitzer in Gentbrügge bei Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche-Brugnon (Gardeners Almanak, 1864). 2. Nectarine Peach (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 340). 3. La Pêche-Nectarine (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1878, S. 65). 4. Pfirsich-Nectarine (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. 16).

Größe: sehr große, fast kugelförmige, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 80 mm hohe und 85 mm breite Frucht; Furche flach und breit.

Stempelpunkt: er bildet auf der Frucht eine starke, warzenartige Erhöhung.

Stielhöhle: eng und weit.

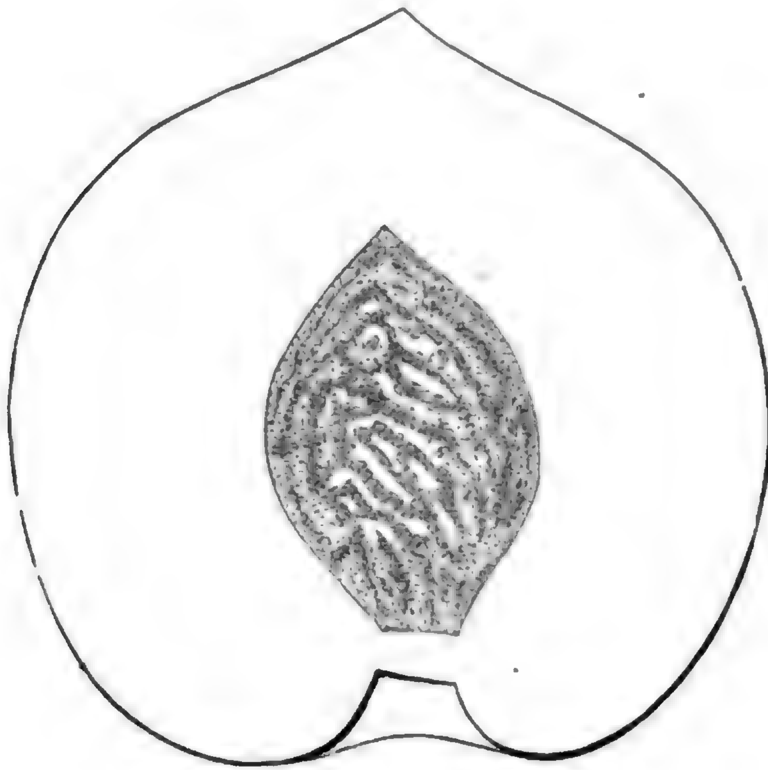
Schale: fast ganz glatt; in der Mitte und an der Spitze findet sich stellenweise ein feiner Flaum, weshalb man sie Pfirsich-Nectarine genannt hat; an der Sonnenseite ist sie bräunlich-roth gefärbt, purpurroth gestreift und gefleckt.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, um den Stein schwach geröthet, sehr saftreich, schmelzend, sich gut vom Steine lösend, von ausgezeichnetem, sehr gewürzigem Geschmack.

Stein: eiförmig, an der Basis abgerundet, nach oben stumpf zugespitzt, tief gefurcht, braun; die Rückennaht tritt nur wenig hervor, ebenso die Gegennaht.

Reifezeit: sie reift Mitte September. Wegen ihres festen Fleisches eignet sich diese vortreffliche Frucht zum Verschicken auf größere Entfernungen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, ist ungemein tragbar und gedeiht am besten an einer südlichen Mauer. Sommertriebe lang und stark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt groß, länglich-lanzettlich, am Rande fein gesägt, an der Basis mit kleinen länglichen Drüsen versehen; Blüthen groß, lebhaft rosa; Blumenblätter eiförmig, kurz genagelt.



No. 104. Prinzessin von Wales.

Cl. I. 1. a; ** Mitte bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers zu Sawbridgeworth in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit unsere Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 direct aus England.

Literatur und Synonyme: 1. Princess of Wales (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 343). 2. Princesse de Galles (Thomas, Guide pratique, S. 41). 3. Princesse de Galles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 97). 4. Prinzessin von Wales (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, Nr. 17).

Gestalt: ziemlich große, rundliche, nach oben zugespitzte, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; die Furche ist breit und tief.

Stempelpunkt: er bildet auf der Spitze der Frucht eine kleine Erhöhung.

Stielhöhle: weit und tief.

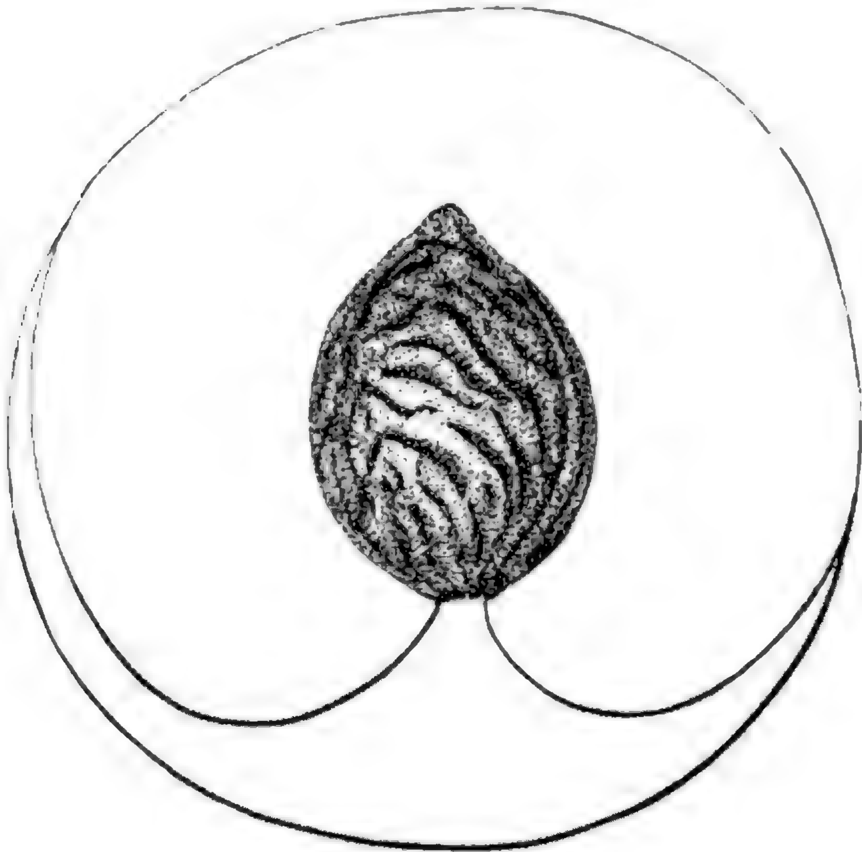
Schale: dünn, gelblich-weiß, auf der Sonnenseite fein roth punktirt, selten schwach geröthet, mit kurzem Flaum überzogen.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein geröthet, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftig, von süßem, sehr angenehmem Geschmack.

Stein: breit-oval, an der Basis etwas abgestumpft, oben zugespitzt, röthlich-braun, an der Oberfläche grob und tief gefurcht; Rückenkante schwach hervortretend; Bauchnaht flach, wenig entwickelt.

Reifezeit: sie reift Mitte bis Ende September und zählt zu den besten, spät reifenden Sorten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht am besten an der Südseite einer Mauer. Die Sommertriebe sind schlank und mäßig stark, grünlich, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter linien-lanzettförmig, am Rand stark gesägt; Drüsen rund; Blüthen groß, rosenroth.



No. 105. Rivers' Frühe.

Cl. I. 1. a; ** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England von Thomas Rivers zu Sawbridgeworth aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Größe, Tragbarkeit und frühen Reifezeit recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct aus England.

Literatur und Synonyme: 1. Early Rivers (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 332). 2. Hâtive de Rivers (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1873, S. 284). 3. Précoce de Rivers (Thomas, Guide pratique, S. 39). 4. River's Frühe (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. 9).

Gestalt: ziemlich große, fast kugelrunde, etwa 80 mm hohe und breite, leicht gefurchte Frucht.

Stielhöhle: ziemlich groß, eng, regelmäßig abgerundet.

Stempelpunkt: klein, in der Mitte der durch die Furche gebildeten Vertiefung stehend.

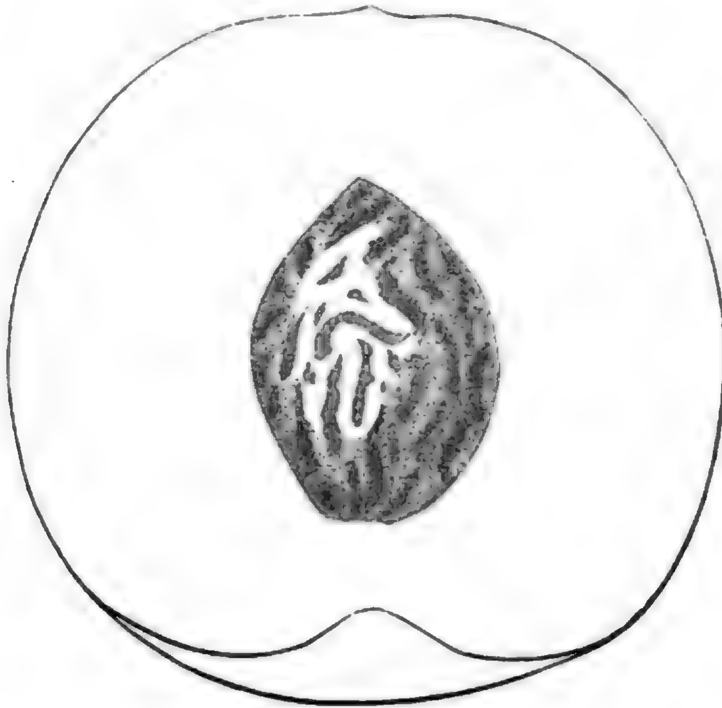
Schale: fein, wollig, sich gut vom Fleische lösend, hell-orangegelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger dunkelroth gefärbt und geflammt.

Feisch: weißlich-gelb, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftreich, süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: groß, eirund-länglich, an der Basis breit abgerundet, nach oben sanft zugespitzt, auf der Oberfläche grob und tief gefurcht; Rückenkante stark hervorragend; Bauchnaht flach, wenig entwickelt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht am besten an der Süd- oder Ostseite einer Mauer. Sommertriebe sind mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite geröthet; Blatt groß, länglich-lanzettlich, am Rande stark gesägt, an der Basis mit nierenförmigen Drüsen besetzt; Blüthen mäßig groß, kurz-genagelt.

Sie reift Anfangs August, gleich nach der Frühen Beatrix, und zählt zu den besseren frühen Sorten.



No. 103. Schöne von Vitry.

Cl. I. 1. a; ** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, die in Vitry-sur-Seine aus Samen gezogen wurde. In Frankreich und Deutschland ist sie sehr verbreitet; sie verdient wegen ihrer Schönheit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle de Vitry (Merlet, Abrégé des bons fruits). 2. Admirable tardive (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, II. S. 36). 3. Late Admirable (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1842, S. 110). 4. Schöne von Vitry (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1799, VI, S. 216). 5. Belle de Vitry (A. Leroy, Dictionnaire de Pomologie, VI, No. 14). 6. Schöne von Vitry (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, Nr. 24).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwas flachgedrückte, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht. Die Furche ist flach und eng.

Stempelpunkt: steht in der Mitte einer schwachen Vertiefung, eine kleine Spitze bildend.

Stielhöhle: ziemlich tief und weit.

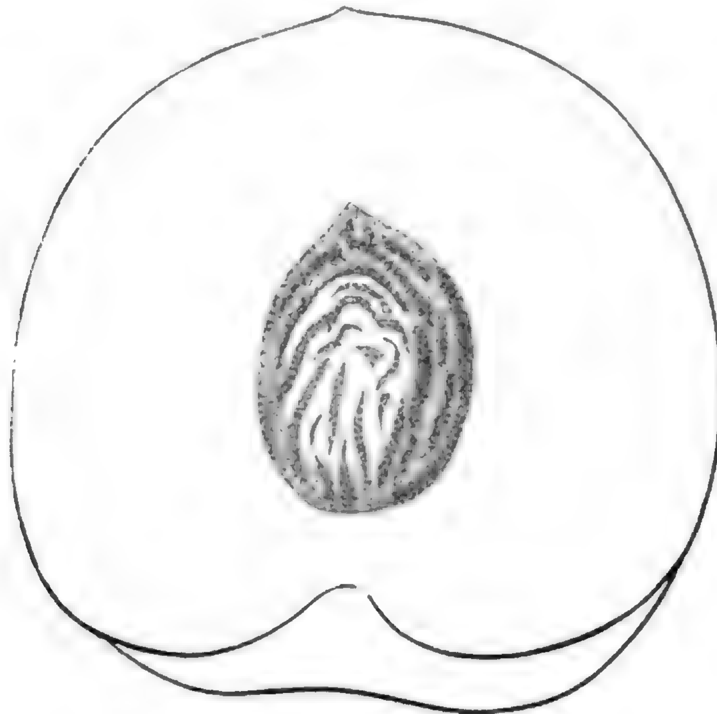
Schale: etwas dick, läßt sich leicht vom Fleische abziehen, mit einem leichten Flaum bedeckt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite, oft auch die ganze Frucht hellroth gefärbt und verwaschen.

Fleisch: weißlich-gelb, am Stein röthlich, leicht löslich, saftreich, schmelzend, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmack.

Stein: eiförmig, an der Basis abgestumpft, nach oben in einen spitzen Stachel auslaufend, tief gefurcht; Rückenkante schmal, dünn und scharf; Bauchnaht schwach gewölbt.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Mitte August.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, lang, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Augen groß, kegelförmig, zugespitzt, wollig; Blätter groß, lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Drüsen klein, kugelig; Blüthen mittelgroß, rosa; Blättchen rundlich-oval.



No. 107. Frühe Victoria.

Cl. I. 3. a; ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers zu Sawbridgeworth in England aus dem Kern von Early York gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese schöne, frühe Sorte im Jahre 1870 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Early Victoria (Thomas, Guide pratique, S. 52). 2. Early Victoria (the Catalogue of fruit trees, by Th. Rivers). 3. Early Victoria (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 333). 4. Frühe Victoria (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, S. 12).

Gestalt: mittelgroße, flach-abgerundete, nach oben etwas zugespitzte, etwa 65 mm breite und hohe Frucht; Furche flach und weit.

Stempelpunkt: er bildet auf der Spitze eine kleine Erhöhung.

Stielhöhle: weit und flach.

Schale: fein, wollig, leicht vom Fleische löslich, hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet und fein punktirt.

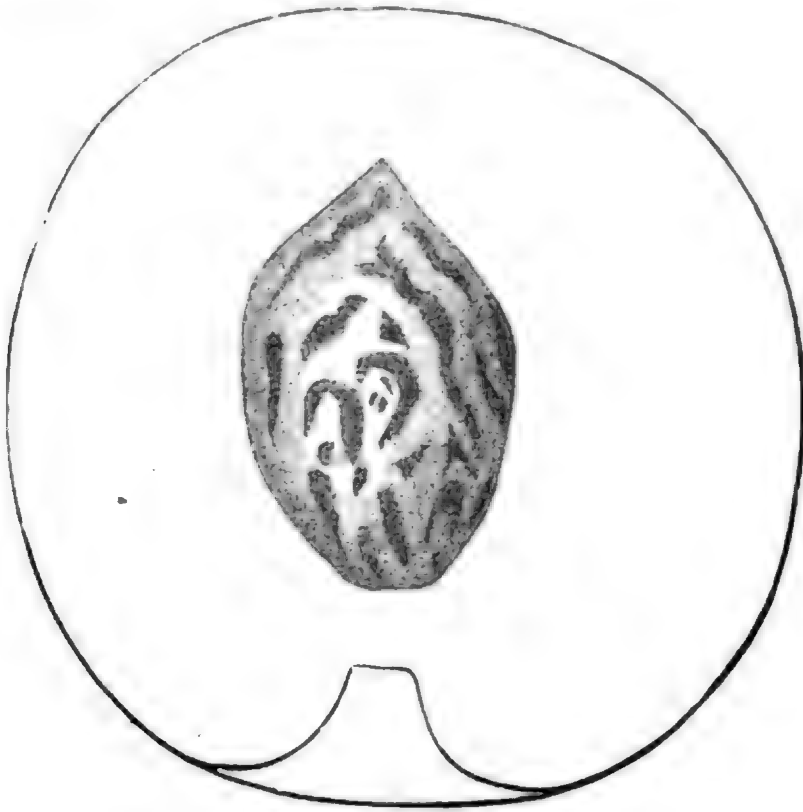
Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein etwas röthlich, schmelzend, sehr saftig, von süßem, sehr angenehm gewürzigem Geschmacke.

Stein: länglich-oval, an der Basis abgestumpft, oben in eine Spitze auslaufend, röthlich-braun, auf der Oberfläche stark gefurcht; Rückenkante stark hervortretend; Bauchnaht zwei schwache Furchen zeigend.

Reifezeit: sie reift Ende August.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet, mäßig stark und lang; Blatt länglich-lanzettlich, am Rande schwach gesägt, mit nierenförmigen Drüsen am Blattstiel; Blüthen groß, rosenroth, Blätter rundlich, kurz genagelt; Staubfäden weit hervorstehend.

Diese Varietät gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer.



No. 108. Schöne aus Westland.

Cl. I. 2 a; ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Westland, einem Theile Südhollands, aufgefunden, woselbst sie sehr verbreitet ist. In Deutschland ist sie nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und Dauerhaftigkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus Holland.

Literatur und Synonyme: 1. Schöne aus Westland (Niederländischer Obstgarten, II. Taf. II). 2. Schöne aus Westland (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. No. 25).

Gestalt: große, rundliche, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; an der Basis und an der Spitze ist sie gleichmäßig abgerundet; Furche flach und eng.

Stempelpunkt: steht auf dem Gipfel der Frucht auf einer erhöhten Spitze.

Stielhöhle: flach und eng.

Schale: sehr dünn, sich leicht ablösend, fein wollig, hellgelb, oft auch grünlich-weiß, an der Sonnenseite hell-rosenroth, mitunter mit einigen flammenartigen Streifen.

Fleisch: weißlich-gelb, um den Stein rosenroth, sehr saftig, schmelzend, süß, von sehr angenehmem Geschmacke.

Stein: groß, länglich-oval, an der Basis abgestumpft, nach oben in eine scharfe Spitze auslaufend, dunkelbraun, auf der Oberfläche stark und tief gefurcht; Rückenkante stark hervorspringend, von zwei Furchen begleitet; Bauchnaht mit hervortretender Kante.

Reifezeit: an der östlichen Seite einer Mauer reift sie Ende August.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und scheint nicht empfindlich zu sein. Sommertriebe schlank, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter groß, länglich-lanzettlich, am Rande etwas wellig, fein gesägt, glänzend grün; Blattstiel mit 2 oder 4 kleinen, runden Drüsen versehen; Blüthen mittelgroß, blaß rosenroth.

In Westland wird sie häufig angepflanzt und mit den Früchten ein beträchtlicher Handel nach Amsterdam, Haag und selbst nach England betrieben. Sie verdient auch bei uns durchaus Beachtung.

Hermann Beyer & Söhne, Langensalza.



